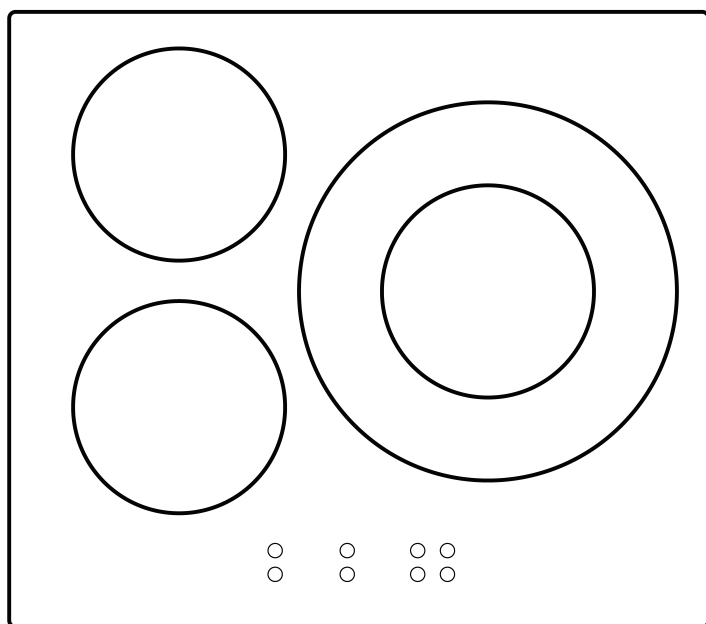


PLACA DE INDUCCIÓN

INDUCTION HOB
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
PLACA DE INDUÇÃO



EMIH280-3FL
EMIH280-3FWL

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL D'INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e actualizações

Contenido

4	INTRODUCCIÓN
4	Advertencias de seguridad
4	Instalación
6	Funcionamiento y mantenimiento.

9	INFORMACIÓN DEL PRODUCTO
9	Resumen
9	Panel de controles
9	Información del producto
10	Antes de usar su nueva placa de inducción
10	Especificaciones técnicas

10	FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO
10	Panel de mandos
10	Elección de los utensilios de cocina adecuados
11	Uso de la placa de inducción
15	GUÍAS DE COCCIÓN
16	Tipos de cocción
16	Detección de pequeños objetos
16	AJUSTES DE CALOR

17	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
18	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
19	FALLOS MOSTRADOS Y DIAGNÓSTICO
21	INSTALACIÓN
27	CONDICIONES DE GARANTÍA

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad.

Su seguridad es importante para nosotros. Lea atentamente este manual antes de comenzar a usar la placa.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la toma de corriente principal antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en la placa.
- La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la toma de tierra doméstica las debe llevar a cabo únicamente personal cualificado.
- No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de corte

- El marco inferior de la placa está afilado.
- Si no se maneja con cuidado, podría provocar heridas o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.
- No debe colocar ningún material o producto inflamable en este aparato en ningún momento.
- Entregue esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría facilitar la misma.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse siguiendo estas instrucciones.
- La instalación del aparato sólo pueden realizarla personas cualificadas.
- Este aparato deberá tener su propia toma de corriente, para poder desconectarlo de la alimentación.

- No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o responsabilidad de la marca.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento a menos que se les proporcionen supervisión o las instrucciones necesarias para un uso seguro por parte de una persona responsable de su seguridad. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de corriente está deteriorado, debe ser reemplazado por personal cualificado para evitar riesgos.
Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más, o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que estén bajo supervisión y que tengan conocimientos para usarlo de manera adecuada, además de entender los peligros que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar su limpieza y mantenimiento sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No utilice aparatos de vapor para su limpieza.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas de ollas no deben colocarse sobre la superficie de la placa porque pueden calentarse mucho.
- No utilice aparatos de vapor para su limpieza.
- Después de su uso, apague siempre la zona de cocción y la placa tal como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes tras cocinar, compruebe que la zona queda apagada, no confíe sólo en la función de detección de sartén de la placa.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto.
- Peligro de incendio: no coloque nada en la superficie de la placa de cocción.

ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe ser supervisado. Si es un proceso corto, no lo deje desatendido en ningún momento.

ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una placa con aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio.

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles comienzan a calentarse durante su uso.

- Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén vigilados.
- NUNCA intente extinguir el fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Utilice sólo protectores diseñados por el fabricante de la placa o aquellos indicados como adecuados por el fabricante, o los protectores de placa incluidos con el aparato si los hay. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Nunca cocine en una placa rota o rajada. Si la superficie de la placa está rota o agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal y contacte con el servicio técnico.
- Desenchufe la placa antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.
- No seguir estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple los estándares de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos o implantes eléctricos deben consultar con su médico antes de usar este aparato, para asegurar que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No cumplir estos consejos podría ocasionar problemas graves de salud e incluso la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.

duras.

- Ninguna parte de su cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina debe entrar en contacto con el cristal de la encimera hasta que la superficie esté fría.
- No debe haber objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie de la encimera cuando esté encendida.
- Mantenga alejados a los niños.
- Compruebe que los mangos de las sartenes no rozan otras zonas de cocción que estén enchufadas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.
- No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- El borde afilado de las cuchillas y utensilios para limpiar la encimera que queda expuesto al retirar la cubierta de seguridad puede provocar heridas; guárdelos siempre de manera segura y manténgalos fuera del alcance de los niños.
- Si no toma precauciones, podría sufrir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Nunca use este aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No deje ningún objeto magnetizable (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, mp3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por su campo electromagnético.
- Después de su uso, apague siempre la zona de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual. Cuando retire las sartenes tras cocinar, compruebe que la zona queda apagada, no confíe sólo en la función de detección de sartén de la placa.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque objetos que puedan ser de interés para los niños en los armarios de encima del aparato. Los niños podrían encaramarse sobre la placa de cocción y esto les puede provocar heridas graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde

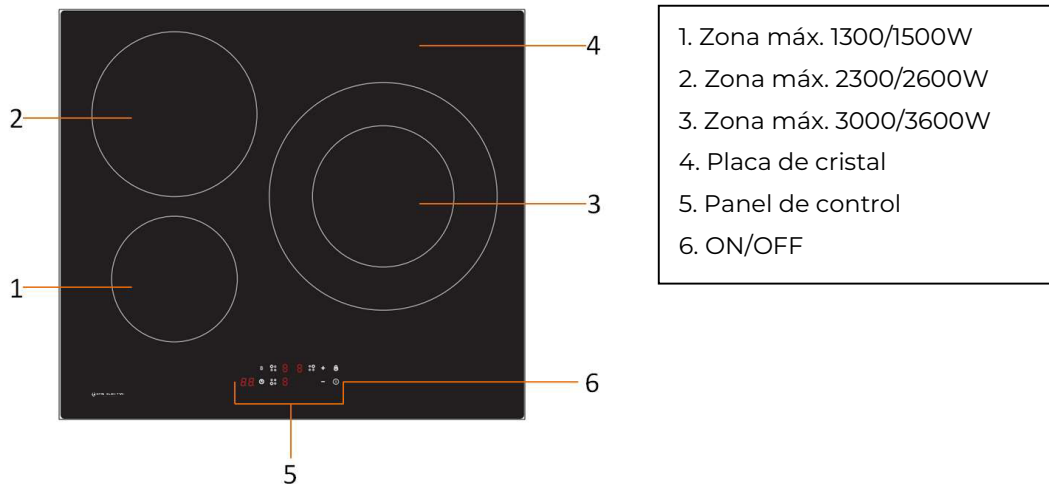
se encuentre la placa de cocción.

- Los niños y personas con discapacidades que puedan limitar su habilidad con el aparato deben tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. Se les debe enseñar cómo utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato usted mismo. Todas estas operaciones las debe realizar personal cualificado.
- No coloque objetos pesados sobre la placa de inducción.
- No use sartenes con bordes afilados ni arrastre las sartenes sobre la superficie de vidrio, porque podría romperse el cristal.
- No use trapos ni ningún limpiador abrasivo, porque esto puede dañar la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en entorno doméstico y similares, tales como: áreas de cocina, tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles comienzan a calentarse durante su uso.
- Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato a menos que estén vigilados.

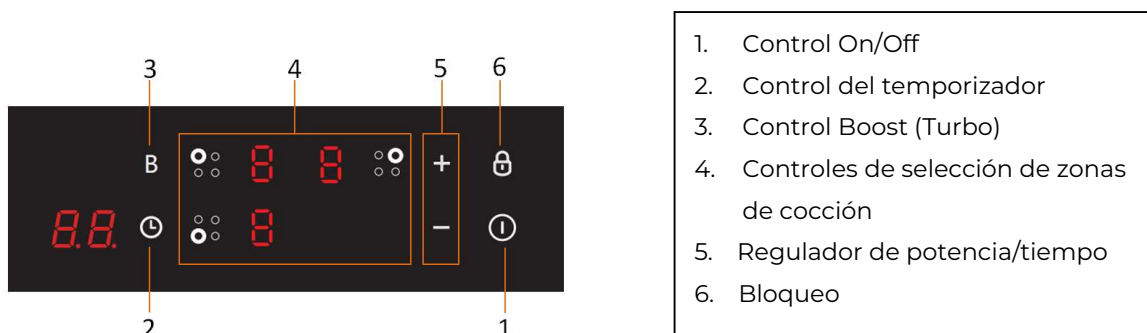
ENHORABUENA por la compra de su nueva placa de inducción. Recomendamos que dedique su tiempo a leer estas instrucciones para entender cómo instalarla correctamente. Para las directrices de instalación, lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la placa, y guarde estas instrucciones para futura referencia.

2. Información del producto

2.1 Vista superior

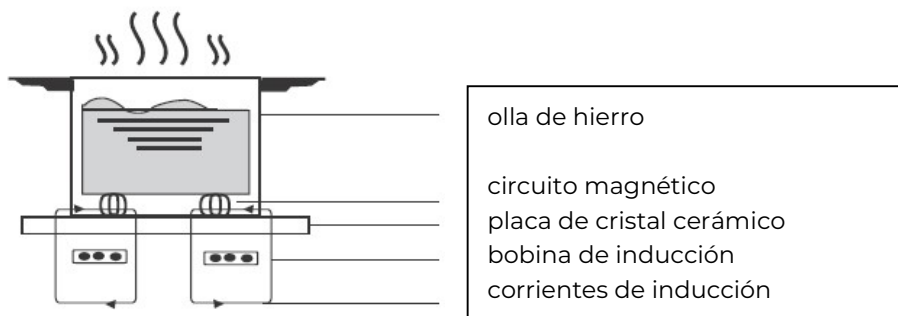


2.2 Panel de control



2.3 Información sobre el funcionamiento

La cocción por inducción es un tipo de cocción segura y eficiente. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El cristal comienza a calentarse sólo porque la parte inferior de la sartén le transfiere algo de calor.



2.4 Antes de usar su nueva placa

- Lea este manual, prestando mucha atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Elimine cualquier película protectora que se encuentre sobre su placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

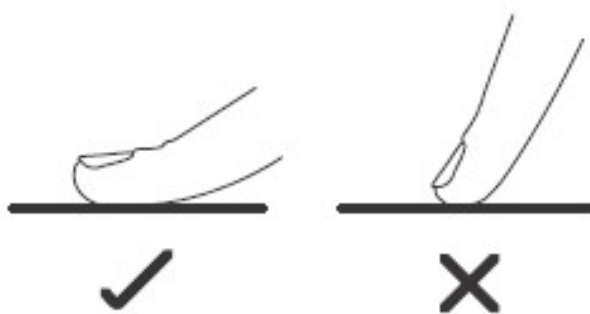
Modelo	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL
Zonas de cocción	3 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño de producto La×An×Al (mm)	590X520X62
Medidas de encastre A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por innovar y mejorar nuestro producto, las especificaciones y diseños podrían sufrir cambios sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Panel de mandos

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pequeño pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los mandos de control están limpios, y de que no hay objetos (utensilios o tela) sobre la superficie. Incluso una gota de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



3.2 Elección de utensilios de cocina adecuados



- Utilice sólo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción. Busque el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.

- Puede comprobar si el utensilio es adecuado para inducción usando un imán.

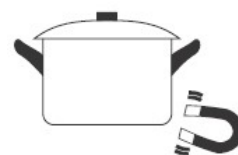
Mueva un imán hacia la base de la cacerola: si atrae el imán, la sartén es apta para inducción.

- Si no dispone de un imán:

1. Ponga agua a calentar en el utensilio que quiere comprobar.

2. Si  no aparece en la pantalla y el agua está caliente, el utensilio es adecuado.

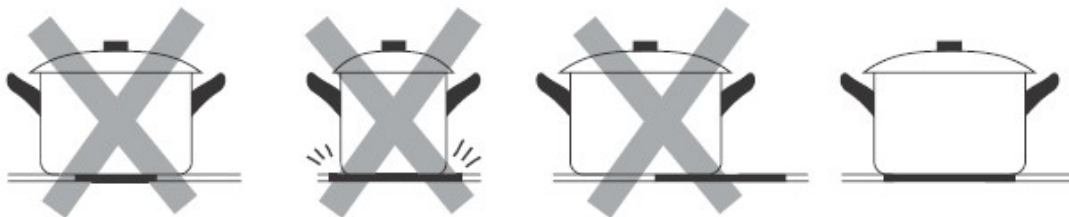
- Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



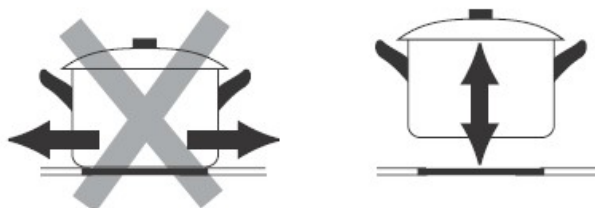
No use utensilios de cocina con bordes afilados o con bases curvas.



Asegúrese de que la base de la sartén sea regular, que queda plana sobre el cristal, y que es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la gráfica de la zona de cocción seleccionada. Si usa una olla un poco más ancha, la placa funcionará con máxima eficiencia; por el contrario, con una más pequeña la eficiencia podría ser menor. La placa no detecta ollas con una base más pequeña de 140mm. Coloque la olla siempre en el centro de la zona de cocción.

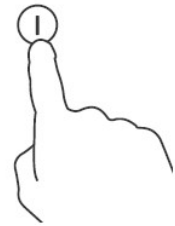
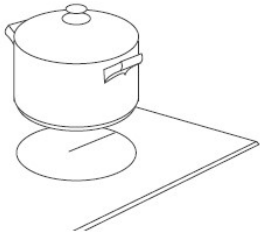


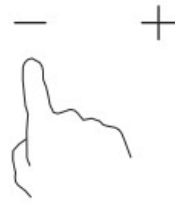
Si tiene que desplazar la olla, hágalo levantándola, nunca deslizando, ya que se puede rayar el cristal.



3.3 Uso de la placa de inducción

3.3.1 Empezar a cocinar

Toque ON/OFF durante 3 segundos. Cuando la placa se encienda emitirá un pitido, y en todas las pantallas se muestra “_” o “_ _”, lo que indica que la placa ha entrado en el modo de standby..	
Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desea usar. • Asegúrese de que la base de la sartén y la superficie de cocción están limpias y secas.	
Seleccione la zona de cocción deseada tocando el control correspondiente. Se iluminará un indicador junto al botón.	

Seleccione el ajuste de cocción tocando "+" o "-". • Si no elige un ajuste de cocción dentro de un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver al primer paso. • Puede modificar el ajuste de cocción en cualquier momento mientras esté cocinando.	
---	---

Si en la pantalla parpadea alternando con el ajuste de cocción

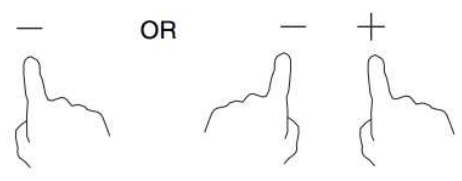
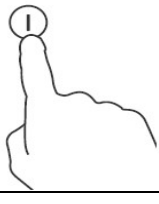
Esto significa que:

- La sartén no está colocada en la zona de cocción correcta, o
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la zona de cocción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocción.

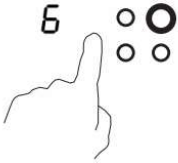
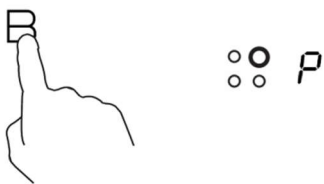
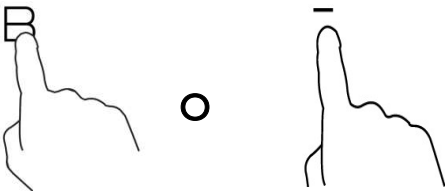
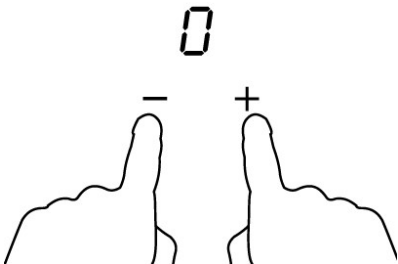
La zona no se calienta a menos que se coloque una sartén adecuada en la zona de cocción.

El display " " se apaga automáticamente en 2 minutos si no hay ninguna sartén adecuada en la zona de cocción.

3.3.2 Terminar la cocción

Toque el botón de selección de zona de cocción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" a la vez. Asegúrese que en la pantalla aparece "0".	
Apague la encimera tocando el control ON/OFF.	
Cuidado con las superficies calientes H aparece cuando la zona de cocción esté caliente al tacto y desaparece cuando la superficie baja a una temperatura segura. Esto también puede usarse como ahorro de energía: si desea calentar más sartenes, use la zona que aún está caliente.	

3.3.3 Función Boost

Activar la función Boost	
Seleccione la zona de cocción deseada tocando el control correspondiente.	
Pulse el control "Boost". El indicador de zona mostrará "P" y la potencia alcanzará el máximo.	
Cancelar la función Boost	
Pulse el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, después la zona de cocción volverá a su ajuste original.	
Pulse "-" y "+" juntos. La zona de cocción se apagará y la función "Boost" se cancelará automáticamente.	

- Esta función es válida en todas las zonas de cocción
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original pasados 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es 0, se configura en 9 pasados 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de controles

- Puede bloquear los mandos de control para evitar un mal uso (por ejemplo, que los niños accidentalmente enciendan alguna zona).
- Cuando los controles se bloquean, todos los controles excepto ON/OFF estarán desactivados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo durante un momento.	



Cuando la encimera esté en modo bloqueado, todos los controles estarán desconectados excepto ON/OFF . Siempre puede pulsar ON/OFF  en caso de emergencia, pero en el siguiente uso lo primero que deberá hacer es desbloquearla.

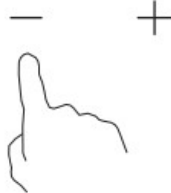
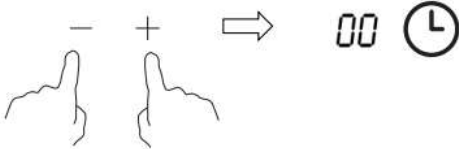
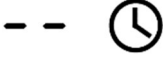
3.3.5 Control de temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras distintas:

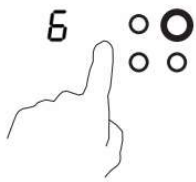
- Puede usarlo como alarma de tiempo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo se haya superado, actúa simplemente como un recordatorio.
- Puede programar el tiempo de cocción para apagar una o más zonas.
- El tiempo máximo del temporizador son 99 minutos.

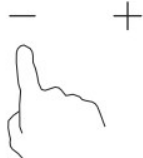
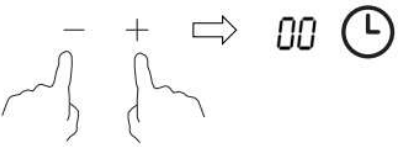
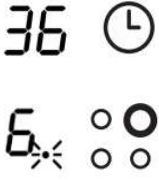
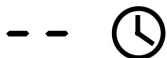
a) Uso del temporizador como una alarma

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

Asegúrese de que placa de inducción está encendida. Nota: puede usar el temporizador teniendo al menos una zona de cocción seleccionada.	
Toque el botón del temporizador. El indicador del recordatorio parpadeará y se mostrará "10" en la pantalla.	
Programe el temporizador pulsando "-" o "+". Pulsar el control del temporizador "-" o "+" una vez incrementa o disminuye un minuto. Si mantiene pulsados los controles "-" o "+" puede disminuir o incrementar 10 minutos.	
Pulse "-" y "+" a la vez para cancelar la alarma. Aparecerá "00" en la pantalla del minuterio.	
Cuando el tiempo esté programado, comenzará a descontar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el recordatorio del tiempo restante, y el indicador del tiempo parpadeará durante 5 segundos.	
El timbre emite un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando el temporizador ha finalizado.	

b) Programación del temporizador para apagar una zona

Programar una zona	
Toque el botón de selección de la zona de cocción con la que desea utilizar el temporizador. (p.ej. zona 3#)	

Inmediatamente después, toque el botón del temporizador. El indicador parpadeará y se mostrará "10" en el display del temporizador.	
Programa el tiempo usando el regulador del temporizador. Pulse "-" o "+" una vez, para incrementar o disminuir el tiempo en fracciones de un minuto. Mantenga pulsado "-" o "+" para disminuir o incrementar en fracciones de 10 minutos.	
Pulse "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador. Aparecerá "00" en la pantalla de los minutos.	
Cuando el tiempo se haya programado, comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el recordatorio del tiempo restante y el indicador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo al lado del nivel de potencia se iluminará indicando la zona de cocción seleccionada.	
Cuando se haya alcanzado el tiempo establecido, la zona correspondiente se apagará automáticamente.	



Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

Las imágenes mostradas son solo para referencia y pueden diferir del producto real.

3.3.6 Tiempos de funcionamiento por defecto

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa de inducción. Si alguna vez olvida apagarla, la placa se apaga automáticamente. El tiempo de apagado por defecto en distintos niveles de potencia de trabajo se muestra en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Cualquier persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de usar este producto.

4. Guías de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que la grasa y el aceite se calientan muy rápido, especialmente si está utilizando el modo Boost. A temperaturas muy altas, el aceite puede inflamarse de forma espontánea y provocar graves riesgos de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando la comida llegue a ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usando una tapa se reducirá el tiempo de cocción y se ahorrará energía al retener calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empiece a cocinar a temperatura alta y reduzca el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz

- La cocina a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, sobre 85°C, cuando el líquido de la comida empieza a burbujear ocasionalmente. Esta es la clave para conseguir deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso la comida.
- Algunas recetas, como la cocción de arroz por el método de absorción, pueden precisar un ajuste superior al más bajo, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocinar filetes

1. Mantenga la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte con aceite las dos partes de la carne. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén.
4. Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y lo cocinada que la quiera. El tiempo puede variar entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para comprobar lo cocinado que está: cuanto más firme al tacto, más hecha está la carne.
5. Deje la carne reposar durante unos minutos en un plato tibio antes de comenzar a servir

4.1.3 Salteado

1. Elija una sartén grande o wok compatible con la placa de cocción.
2. Tenga todos los ingredientes preparados, porque el salteado debe hacerse rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en varias veces.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne y déjela aparte, manteniéndola caliente.
5. Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a una potencia inferior, y añada las salsas correspondientes.
6. Remueva los ingredientes cuidadosamente para que se cocinen bien.
7. Sirva inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños objetos

Cuando una sartén no magnética o de material inapropiado (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto (como cuchillos, tenedores o llaves) se encuentra sobre la placa de cocción, ésta entrará en modo de standby en 1 minuto. El ventilador se mantendrá encendido durante un minuto más.

5. Ajustes de calor

Los ajustes abajo descritos son solamente guías. El valor exacto dependerá de varios factores, incluyendo la cantidad de comida que se va a cocinar. Experimente con la placa para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste de calor	Apropiado para
1 - 2	• Pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y otras comidas que se puedan quemar rápidamente. • Cocina a fuego lento muy suave. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinar arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofrito • Cocción de pasta
9	• Salteado • Carne • Llevar sopas a ebullición • Hervir agua

6. Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
La suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, manchas, marcas dejadas por los alimentos o desbordamientos de alimentos no azucarados en el cristal)	1. Apague la corriente de la placa de cocción. 2. Limpie la placa de cocción, cuando el cristal tenga algo de calor residual pero sin que queme. 3. Aclare y seque con un paño seco o una toalla de papel. 4. Vuelva a dar corriente.	• Cuando se apaga la corriente de la placa de cocción, no hay ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona aún puede quemar. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción o el cristal podría mancharse.
Derrames, alimentos fundidos y azúcar derretido sobre el cristal	Retírelo inmediatamente con una paleta o espátula afilada adecuada para la placa de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte el aparato de la pared 2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad. 3. Limpie la suciedad derramada con una toalla de papel o paño suave. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección de limpieza de la suciedad diaria de la placa.	• Elimine las manchas dejadas por los restos de comida y derrames de azúcar tan pronto como sea posible. Si la placa se enfría es más difícil limpiarlos e incluso pueden dañar la superficie del cristal. Riesgo de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, los bordes que quedan expuestos son afilados. Manéjelos con extremo cuidado y siempre mantenga alejados a los niños.

Derrames sobre el panel de control	1. Desconecte la placa de inducción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los mandos con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Conecte la placa de nuevo.	• La placa de inducción puede pitar y apagarse sola, y las funciones de los mandos de control pueden no funcionar mientras haya líquido derramado en la superficie. Asegúrese de limpiar y secar el área del panel de control antes de volver a conectar la placa de inducción.
------------------------------------	--	---

7. Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Soluciones
La placa de inducción no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe que la placa esta conectada a la corriente y que está esta encendida. Compruebe si hay un corte de potencia en su casa o alrededores. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos de control no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Lea la sección "Uso de la placa" de las instrucciones.
Los mandos tardan mucho en responder.	Puede haber algo de agua sobre los mandos de control, o puede que esté usando sólo la punta del dedo para pulsar.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo para tocarlos.
El cristal está empujando a rayarse.	Causado por utensilios de cocina con borde rugoso, o puede estar utilizando para la limpieza productos no adecuados o abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y regulares. Mire las secciones "Elección de utensilios de cocina adecuados" y "Limpieza y cuidado".
Algunas cacerolas emiten crujidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la composición de su olla (capas de distintos metales que vibran de formas distintas)	Es una reacción normal del utensilio de cocina y no supone un fallo de la placa.
La placa de cocción hace un leve zumbido cuando se usa con un ajuste alto de calor.	Causado por la tecnología de la placa de cocción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se disminuye el ajuste de calor.
Se oye ruido del ventilador procedente de la placa de cocción.	Un ventilador dentro de la placa de inducción se ha activado para impedir que la electrónica se sobrecaliente. Este puede seguir en marcha aunque haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita hacer nada. No desconecte la corriente de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
La sartén no se calienta y  aparece en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la placa. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien colocada en el centro.	Use utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción. Mire la sección: "Elección de utensilios de cocina adecuados" Coloque la sartén en el centro y asegúrese de que la base es del mismo tamaño que la zona de cocción.

La placa de inducción o una sola zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error (Normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador.	Error técnico.	Anote las letras y números que han aparecido, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.
--	----------------	---

8. Fallos mostrados y diagnóstico

La placa de inducción está equipada con una función de auto-diagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la encimera de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Código de error que aparece durante el uso y posible solución;

Código error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura del plato cerámico.
E2	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - corto circuito.	
Eb	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico	
E3	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica.	Espere que la temperatura de la placa vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF", para restablecer la unidad.
E4	Error en la sonda de temperatura IGBT --circuito abierto.	Sustituya la placa electrónica.
E5	Error en la sonda de temperatura IGBT --cortocircuito	
E6	Temperatura alta del IGBT.	Espere que la temperatura del IGBT vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad. Compruebe si el ventilador funciona, si no, se debe sustituir.
E7	La tensión es inferior al valor nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal. Cuando lo sea, vuelva a conectar.
E8	La tensión es superior al voltaje nominal.	
U1	Error de comunicación.	Reconecte la conexión entre el display y la placa electrónica. Sustituya la placa electronica o el display.

2) Errores y soluciones específicas

Error	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está encendida.	No hay corriente.	Compruebe que el enchufe está bien conectado en la toma de salida y que está funcionando.	
	Fallo de conexión de la tarjeta de alimentación accesoria y la placa display.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de alimentación accesoria está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
	La placa del display está dañada.	Sustituya la placa del display.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	La placa del display está dañada.	Sustituya la placa del display.	
El indicador del modo de cocción aparece, pero no comienza a calentar.	Alta temperatura de la zona de cocción.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada y salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún fallo del ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, debe sustituirlo.	
	La tarjeta de alimentación está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	Tipo de sartén no adecuada	Use la olla adecuada, según lo indicado en el manual de instrucciones.	El circuito de detección de sartén está dañado, sustituya la tarjeta de alimentación.
	Diámetro de olla demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que vuelva a su temperatura normal. Presione "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
En las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparece "u" en la pantalla.	La placa de alimentación y la placa de display tienen un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La sección de comunicación de la placa display está dañada	Sustituya la placa display.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior describe los fallos más comunes. No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro y que la placa de inducción muestre errores.

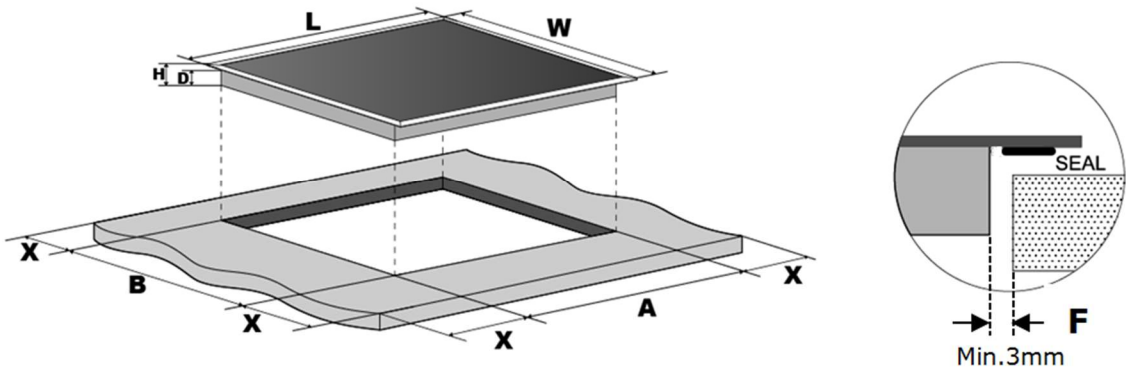
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo de la cocina, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y uso de la placa, se debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. El material de la superficie de trabajo debe estar aislado y resistente al calor (la madera y fibras similares no deben usarse como material de trabajo a menos que estén protegidas y tratadas) para evitar descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor de la zona de cocción. Consulte el diagrama siguiente:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y la superficie interior de la placa debería ser de al menos 3mm.

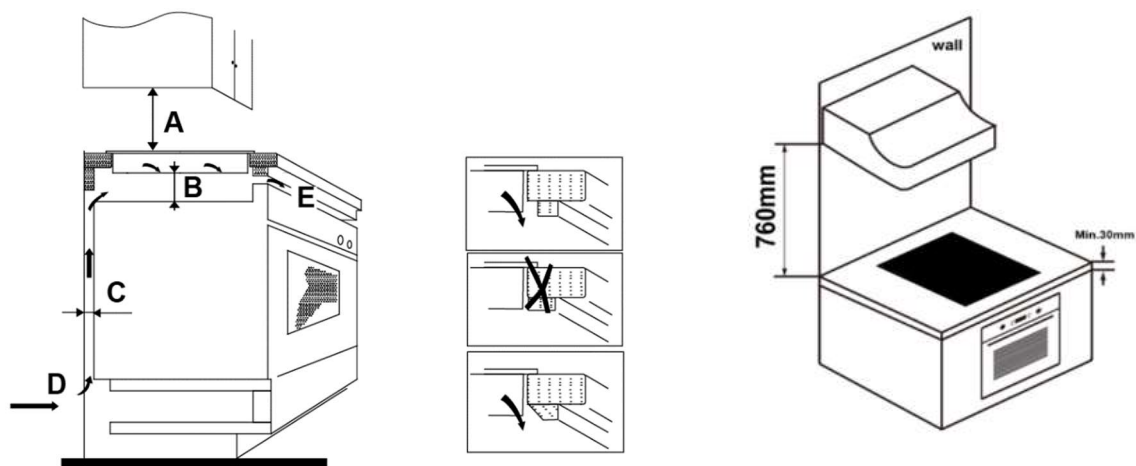


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo toda circunstancia, asegúrese de que la placa está bien ventilada y la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción está en buen estado de funcionamiento como se muestra en la imagen:



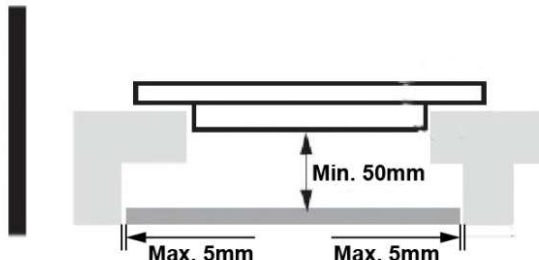
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa está bien ventilada y que la salida y entrada de aire no están bloqueadas. Para evitar tocar por accidente el fondo caliente de la placa o una posible descarga eléctrica durante el funcionamiento, es necesario poner un inserto de madera, fijado con unos tornillos, con una distancia mínima de 50mm desde el fondo de la placa de cocción. Siga el diagrama a continuación:



Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe asegurar que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.



Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o la madera al aparato debe poder resistir una temperatura por encima de 150°C, para evitar que se despegue del panel.

La parte posterior, adyacente y las superficies de alrededor de la placa deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

9.2 Comprobaciones previas a la instalación

- La superficie de trabajo está nivelada y plana, y no hay ninguna parte estructural que interfiera con las dimensiones requeridas.
- La superficie de trabajo está hecha de material resistente al calor y aislado.
- Si la placa está instalada sobre un horno, el horno debe tener un ventilador.
- La instalación cumple con todos los requisitos de dimensiones y con los estándares y regulaciones aplicables.
- Se ha incorporado al cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión completa de la red de alimentación, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones locales relativas a conexiones.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y debe proporcionar un espacio de aire de separación entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los cables de fase activos si la normativa de cableado local permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento debe ser fácilmente accesible para el cliente con la placa ya instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos en caso de duda sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación

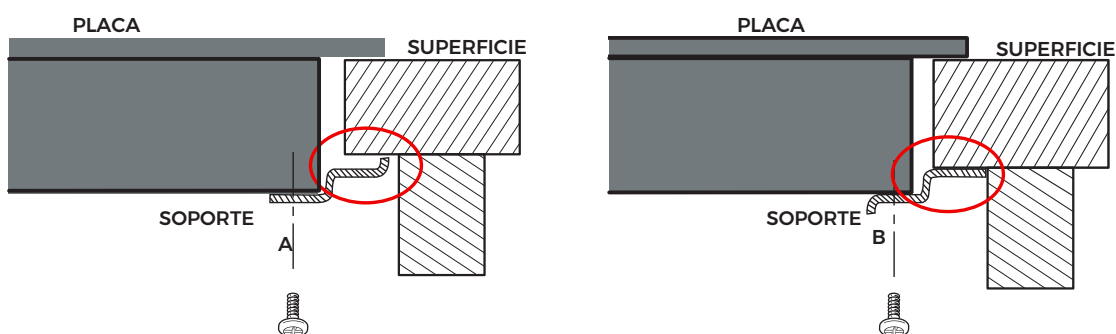
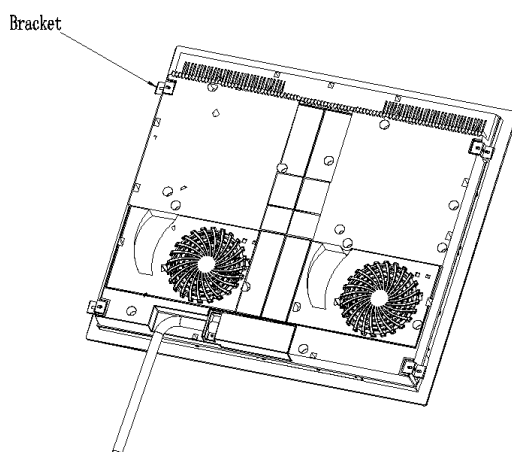
- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de los armarios o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los armarios a la base de la encimera.
- Si la placa se instala sobre cajones o un armario, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera.
- El cliente tiene fácil acceso al interruptor de aislamiento.

9.4 Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje como base). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

9.5 Ajuste de la posición de los tornillos

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando los 4 soportes de la parte inferior de la encimera (ver foto), después de la instalación. Ajuste la posición del soporte según el espesor de las diferentes superficies de trabajo.



Los soportes no deben tener contacto con las superficies interiores de la superficie de trabajo después de la instalación (ver foto).

9.6 Precauciones

1. La placa debe instalarla un técnico o personal cualificado. El usuario nunca debe hacerlo por su cuenta.
2. La placa de inducción no debe instalarse sobre lavavajillas, equipos de refrigeración o lavadoras y secadoras, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La encimera placa debe instalarse de manera que la disipación de calor sea óptima y que esto garantice una mejora de su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
5. No debe emplearse un limpiador a vapor para limpiar la placa de cocción.

9.7 Conectar la placa a la corriente



Sólo una persona cualificada puede conectar esta placa de inducción a la toma de corriente principal. Antes de conectarla a la corriente principal, compruebe que:

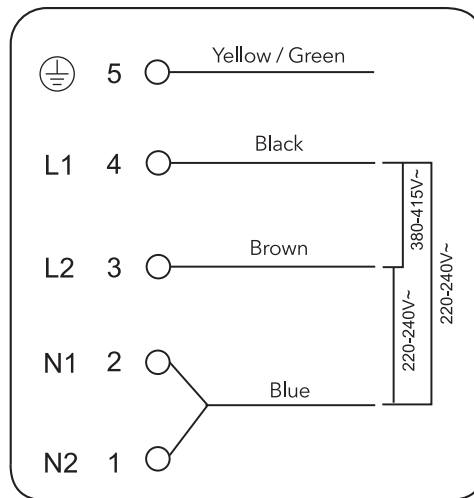
1. El sistema de cableado interno es idóneo para la corriente requerida de la placa.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en las características de la placa.

3. Las secciones de cable de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.

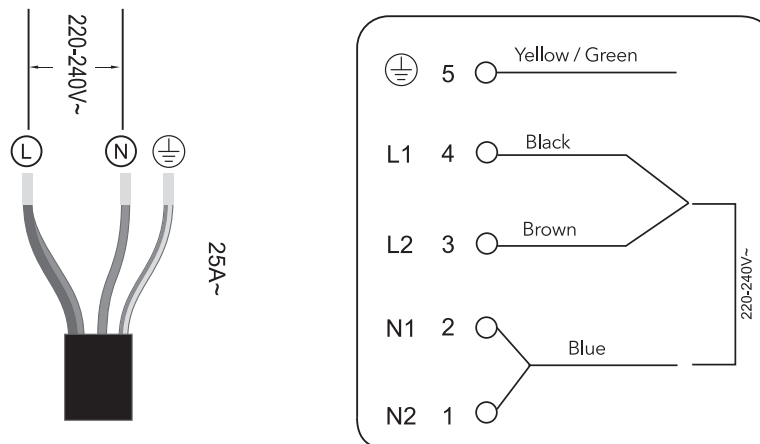
No use adaptadores, reductores ni dispositivos de ramificación para conectar la placa a la toma de corriente principal, ya que pueden causar sobrecalentamiento. El cable de corriente no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado de forma que su temperatura no exceda 75°C en ningún momento.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado y que no tiene alteraciones. Si es necesaria cualquier alteración, sólo debe hacerla un electricista cualificado.



Si la cantidad de fuegos de su placa es inferior a 4, la máquina se debe conectar directamente a la fuente de alimentación con una conexión de sistema monofásico, como se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, el procedimiento debe realizarlo el servicio técnico autorizado con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor de circuito multipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado correctamente la conexión eléctrica y que esta cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe revisarse regularmente y solo puede reemplazarlo un técnico autorizado.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.

 ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial.	Con base en la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación con la correcta eliminación de su electrodoméstico.
--	--

Information for domestic electric hobs

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	/	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL	
Tipo de placa	/	Placa de cocción (encastre)	
Número de zonas y/o áreas de cocción	/	3 Zonas	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	/	Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más próximos.	Ø	Zona 1: 16.0 Zona 2: 21.0 Zona 3: 29.0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada eléctricamente, redondeadas a los 5 mm más próximos.	L W		cm
Consumo de energía por zona o área de cocción calculado por kg	EC _{electric cooking}	Zona 1: 188.5 Zona 2: 183.6 Zona 3: 177.1	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC _{electric hob}	183.1	Wh/kg

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para la mejora del producto. Cualquier modificación del manual se actualizará en nuestra página web, puede consultar la última versión.

Contents

4	INTRODUCTION
4	Safety warnings
4	Installation
6	Operation and maintenance.

9	PRODUCT INFORMATION
9	Overview
9	Control panel
9	Product information
10	Before using your new induction hob
10	Technical specifications

10	PRODUCT OPERATION
10	Control panel
10	Choosing the right cooking utensils
11	Using the induction hob
15	COOKING GUIDES
16	Cooking types
16	Detecting small objects
16	HEAT SETTINGS

17	CLEANING AND MAINTENANCE
18	TROUBLESHOOTING
19	DISPLAYED FAULTS AND DIAGNOSIS
21	INSTALLATION
27	WARRANTY CONDITIONS

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be supervised continuously.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become

hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become

- hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

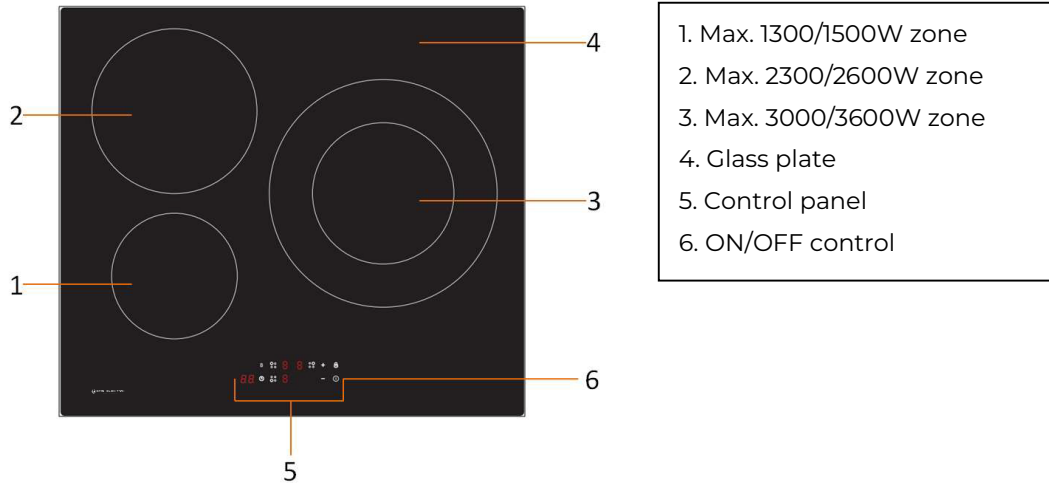
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

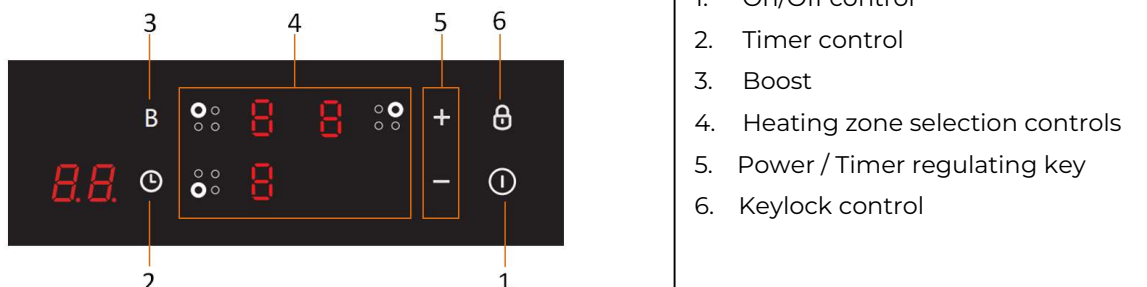
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View

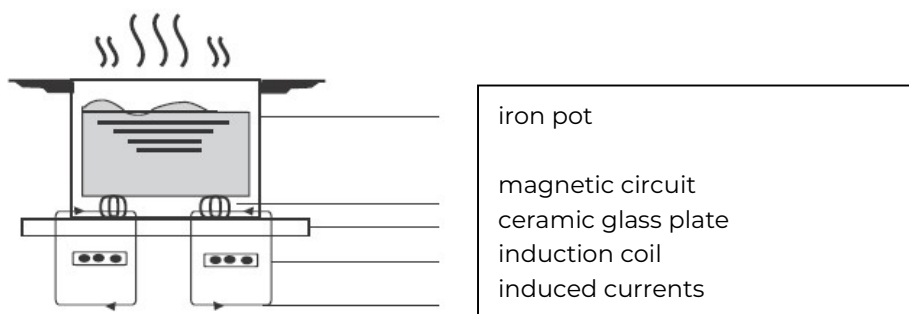


2.2 Control Panel



2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

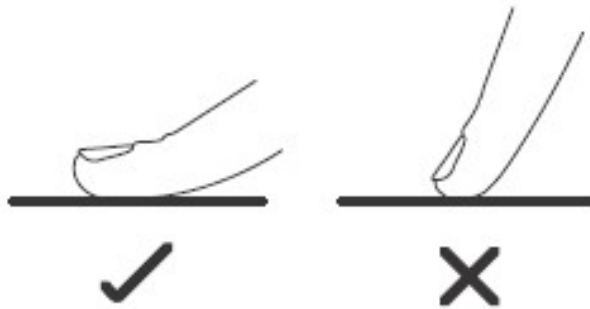
Cooking Hob	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H (mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware



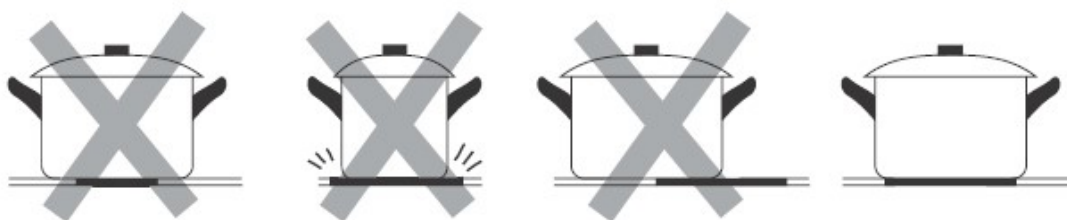
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



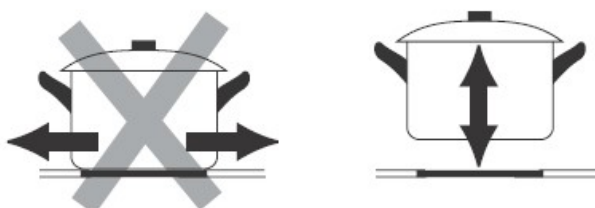
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always center your pan on the cooking zone.

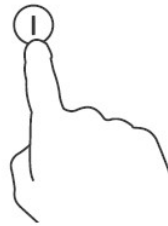
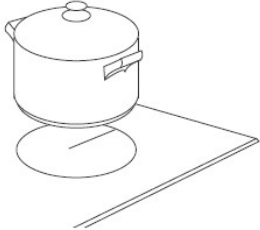


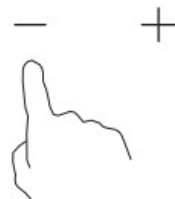
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash	

Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	
--	---

If the display flashes alternately with the heat setting

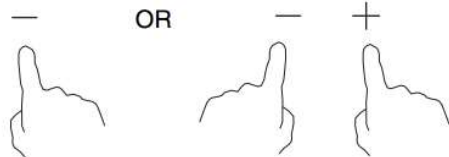
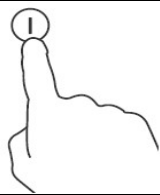
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

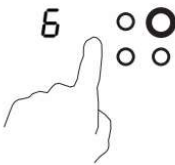
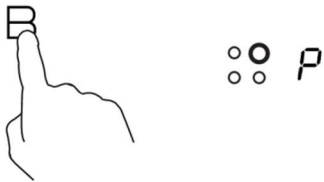
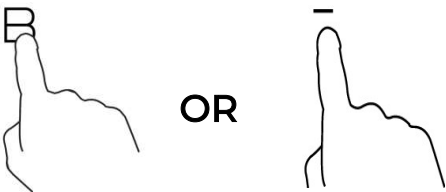
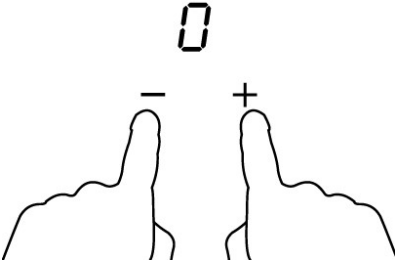
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display “  ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control B , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

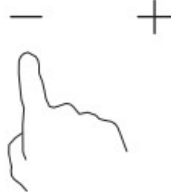
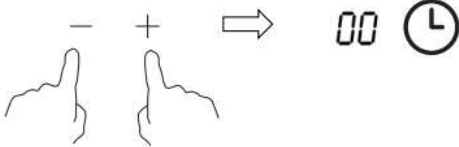
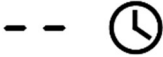
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

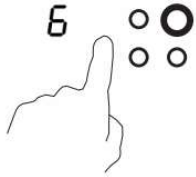
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

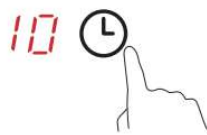
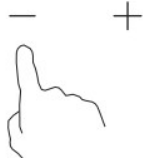
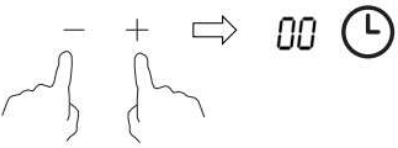
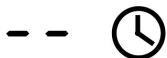
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	

In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

3.3.6 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your

cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (finger-prints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and  appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self-diagnostic function. With this test the technician can check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.

E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly. if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</u> ".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display " <u>u</u> ".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

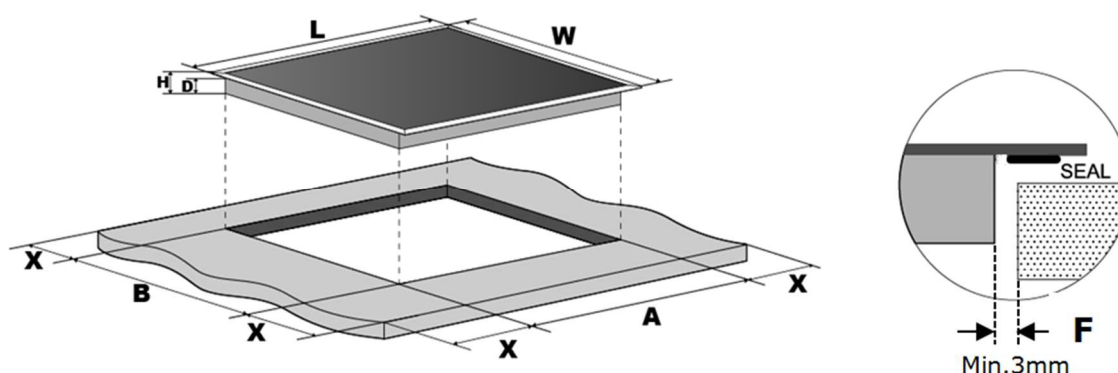
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

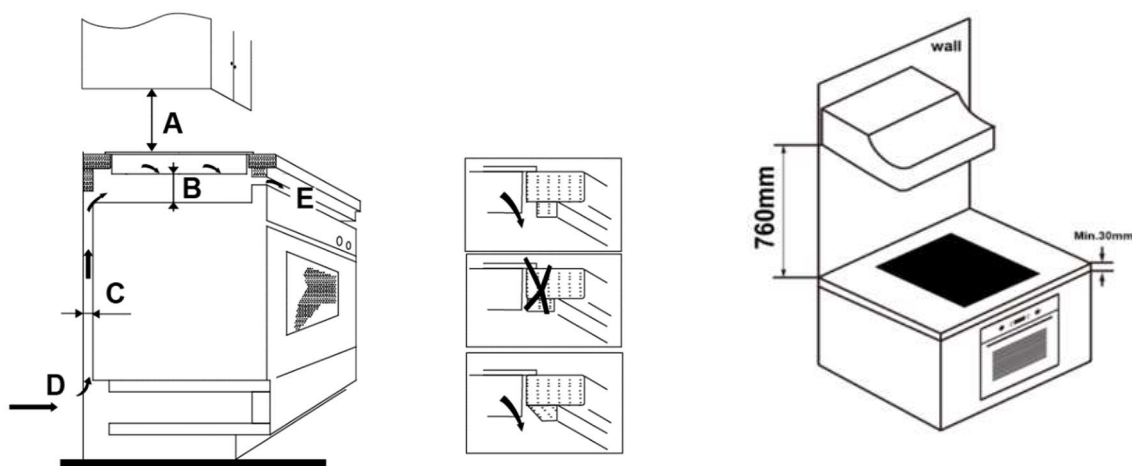


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



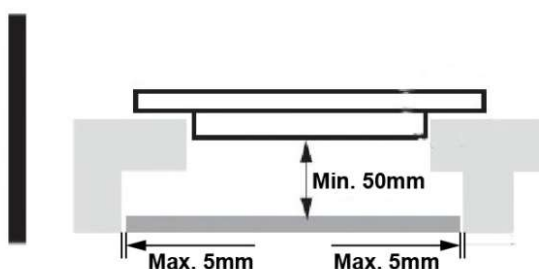
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, must resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

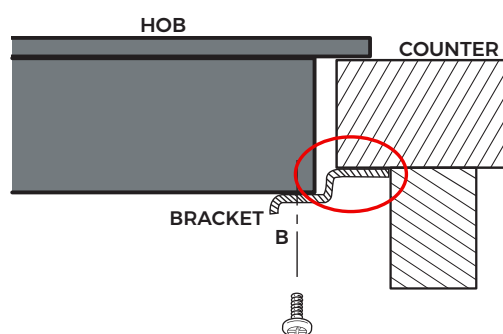
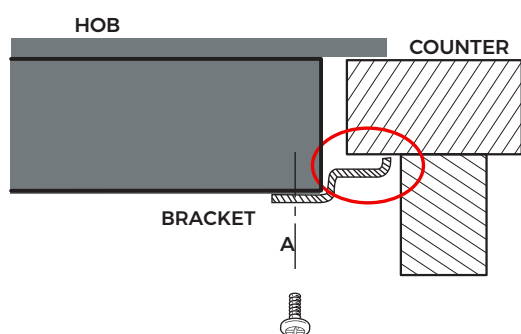
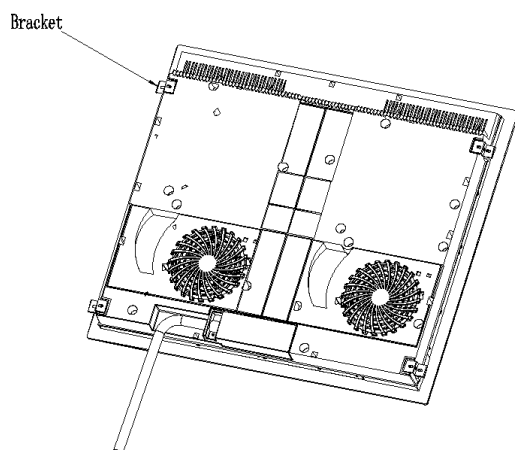
9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different tabletop thickness.



Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



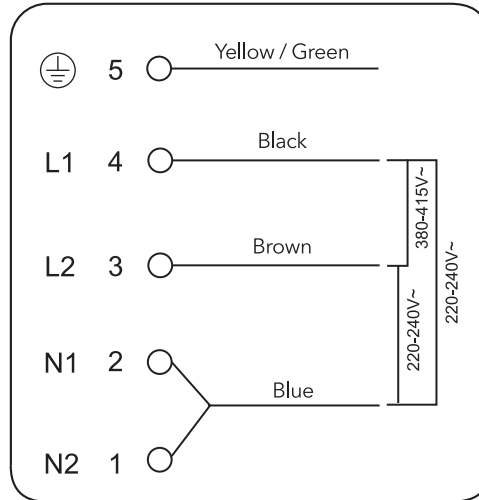
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

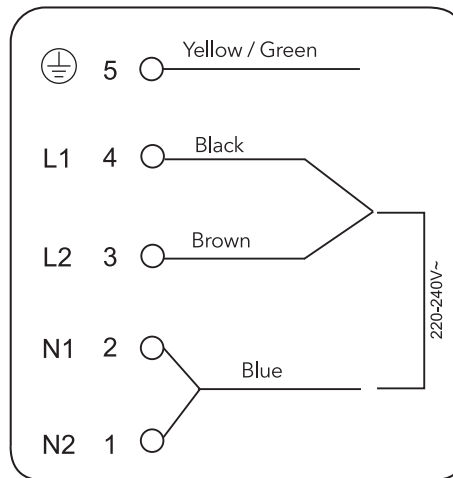
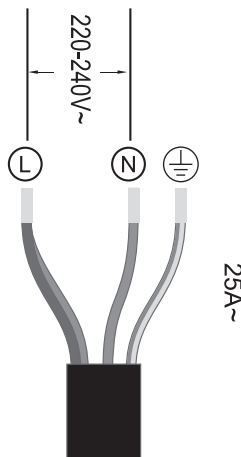
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.
Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 Correct disposal of this product	The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.
--	---

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	3 Zone	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	Induction cooking areas	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16.0 Zone2: 21.0 Zone3: 29.0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone1: 188.5 Zone2: 183.6 Zone3: 177.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	183.1	Wh/kg

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

Contenu

4	INTRODUCTION
4	Avertissements de sécurité
4	Installation
6	Fonctionnement et entretien

9	INFORMATIONS SUR LE PRODUIT
9	Vue d'ensemble
9	Panneau de contrôle
9	Informations sur le produit
10	Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction
10	Spécifications techniques

10	FONCTIONNEMENT DU PRODUIT
10	Panneau de contrôle
10	Choisir les bons ustensiles de cuisine
11	Utilisation de la plaque à induction
15	GUIDES DE CUISINE
16	Types de cuisson
16	Détection de petits objets
16	RÉGLAGES DE LA CHALEUR

17	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
18	DÉPANNAGE
19	DÉFAUTS AFFICHÉS ET DIAGNOSTIC
21	INSTALLATION
27	CONDITIONS DE GARANTIE

1. Introduction

1.1 Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser la plaque de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du secteur avant d'effectuer toute opération de maintenance sur la carte.
- La connexion à une bonne prise de terre est essentielle et obligatoire.
- Les modifications de la prise de terre domestique ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Le cadre inférieur de la plaque est net.
- S'il n'est pas manipulé avec soin, il peut provoquer des blessures ou des coupures.

1.2.3 Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit inflammable ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Donnez ces informations à la ou aux personnes chargées de l'installation du produit, car elles peuvent faciliter l'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions.
- L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par des personnes qualifiées.
- Cet appareil doit disposer de sa propre prise de courant pour pouvoir être débranché de l'alimentation électrique.
- Le fait de ne pas installer correctement cet appareil peut annuler toute garantie ou responsabilité de la marque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des per-

sonnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites s'ils sont surveillés et s'ils ont la connaissance et la compréhension des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est brisée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas d'appareils à vapeur pour le nettoyage.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères ou les couvercles de casseroles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la table de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection des casseroles de la table de cuisson.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Risque d'incendie: ne posez rien sur la surface de la table de cuisson.

AVERTISSEMENT: Le processus de cuisson doit être surveillé. S'il s'agit d'un processus court, ne le laissez pas sans surveillance à tout moment.

AVERTISSEMENT: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson huilée peut être dangereuse et provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles commencent à chauffer pendant l'utilisation.

- Évitez de toucher les boutons de commande s'ils sont chauds.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez que les protections conçues par le fabricant de la plaque de cuisson ou celles indiquées comme appropriées par le fabricant, ou les protections de la plaque de cuisson fournies avec l'appareil si elles sont disponibles. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne cuisinez jamais sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson est cassée ou fissurée, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale et contactez un technicien.
- Débranchez la table de cuisson avant de la nettoyer ou d'effectuer tout entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou des implants électriques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner de graves problèmes de santé, voire la mort.

1.3.3 Risque lié aux surfaces chaudes

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer de graves brûlures.
- Aucune partie de votre corps, aucun vêtement ou tout autre

ustensile de cuisine ne doit entrer en contact avec le plan de travail en verre avant que la surface ne soit refroidie.

- Aucun objet métallique tel qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère ne doit se trouver sur la surface de la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.
- Gardez les enfants à l'écart.
- Vérifiez que les poignées des casseroles ne touchent pas d'autres zones de cuisson qui sont branchées. Tenir les enfants éloignés des poignées.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- Le bord tranchant des lames et des ustensiles de nettoyage de comptoir exposés lorsque le couvercle de sécurité est retiré peut causer des blessures; rangez-les toujours de façon sécuritaire et gardez-les hors de la portée des enfants.
- Si vous ne prenez pas de précautions, vous risquez de vous blesser ou de vous couper.

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- N'utilisez jamais cet appareil comme surface de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, des cartes de crédit ou des cartes mémoire) ou d'équipements électroniques (ordinateurs, lecteurs mp3) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel. Lorsque vous retirez les casseroles après la cuisson, vérifiez que la zone est éteinte, ne vous fiez pas uniquement à la fonction de détection des casseroles de la table de cuisson.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants pourraient grimper sur la table de cuisson, ce qui pourrait provoquer des blessures graves.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance ou dans la zone

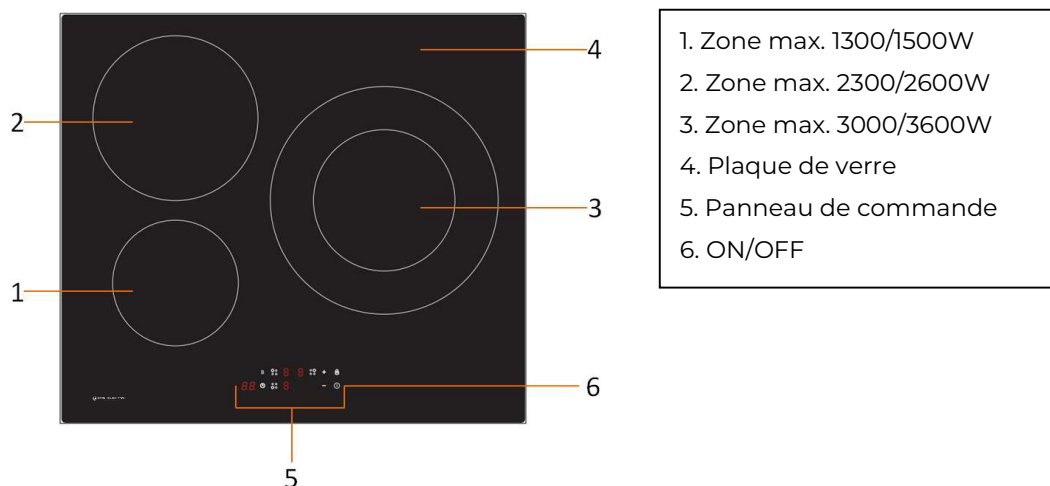
où se trouve la table de cuisson.

- Les enfants et les personnes handicapées qui peuvent limiter leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable ou qualifiée pour les guider dans son utilisation. Il faut leur apprendre à utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil vous-même. Toutes ces opérations doivent être effectuées par du personnel qualifié.
- Ne posez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- N'utilisez pas de poêles à bords tranchants et ne faites pas glisser les poêles sur la surface en verre, car cela pourrait briser le verre.
- N'utilisez pas de chiffons ou de nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager la surface en verre de la table de cuisson.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que : les cuisines, les magasins, les bureaux et autres environnements de travail, les chalets, les clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Évitez de toucher les boutons de commande s'ils sont chauds.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés.

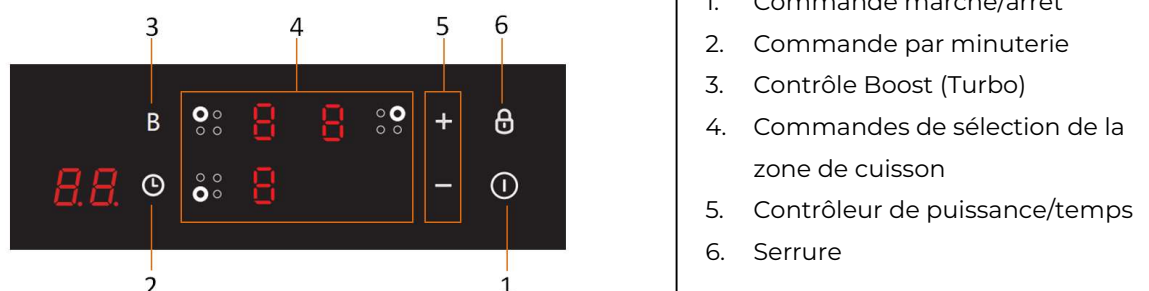
FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouvelle plaque à induction. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ces instructions pour comprendre comment l'installer correctement. Pour les directives d'installation, veuillez lire la section sur l'installation. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser la table de cuisson et conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

2. Information du produit

2.1 Résumé

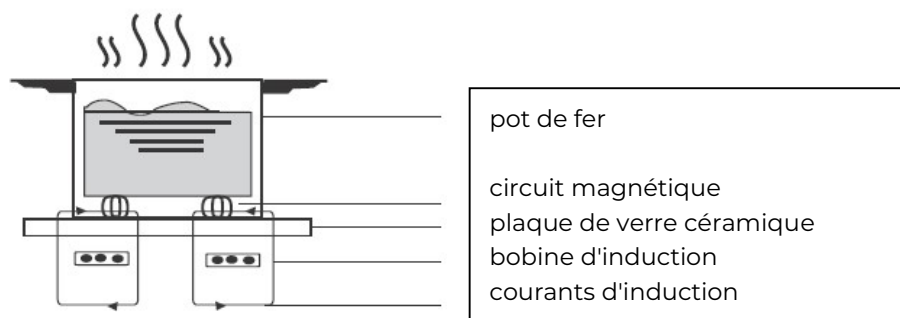


2.2 Panneau de commande



2.3 Informations sur le fonctionnement

La cuisson par induction est un mode de cuisson sûr et efficace. Il fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre commence à chauffer uniquement parce que le fond de la casserole lui transmet un peu de chaleur.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque

- Lisez ce manuel en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur de votre plaque à induction.

2.5 Spécifications techniques

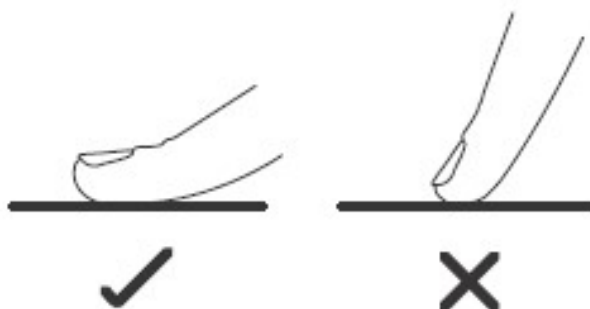
Modèle	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL
Zones de cuisson	3 Zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Installation de l'alimentation électrique	7200W
Taille du produit La×W×H (mm)	590X520X62
Dimensions de l'insert A×B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous nous efforçons continuellement d'innover et d'améliorer nos produits, les spécifications et les conceptions peuvent être modifiées sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1 Panneau de contrôle

- Les commandes réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Un petit bip sonore retentit chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les boutons de commande sont propres et qu'il n'y a pas d'objets (ustensiles ou tissu) sur la surface. Même une goutte d'eau peut entraver le fonctionnement des commandes.



3.2 Choix d'ustensiles de cuisine appropriés



• N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée aux plaques à induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'étiquette de la casserole.

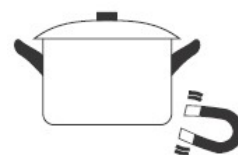
- Vous pouvez vérifier si l'ustensile de cuisson convient à l'induction en utilisant un aimant. Déplacez un aimant vers la base de la casserole : si elle attire l'aimant, la casserole est adaptée à l'induction.

- Si vous n'avez pas d'aimant:

1. Mettez de l'eau à chauffer dans l'ustensile que vous voulez tester.

2. Si  n'apparaît pas sur l'écran et que l'eau est chaude, l'ustensile de cuisson convient.

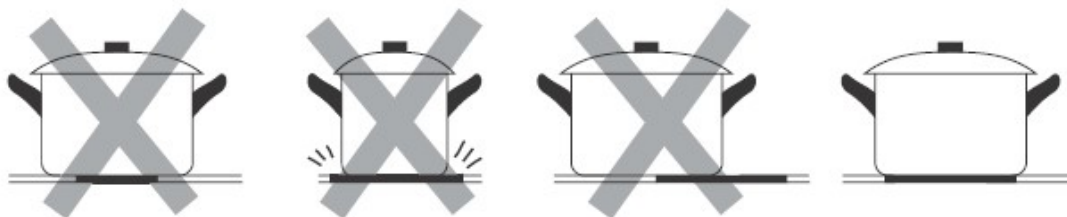
- Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



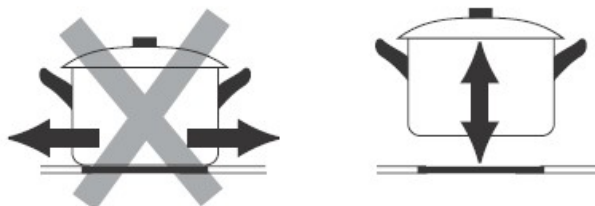
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à bords tranchants ou à base incurvée.



Assurez-vous que la base de la casserole est régulière, qu'elle repose à plat sur le verre et qu'elle a la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que la zone de cuisson sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, la table de cuisson fonctionnera au maximum de son efficacité; en revanche, avec une casserole plus petite, l'efficacité peut être moindre. La table de cuisson ne détecte pas les casseroles dont le fond est inférieur à 140 mm. Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.

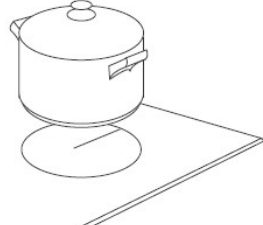


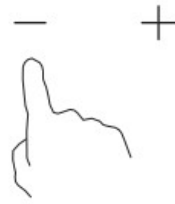
Si vous devez déplacer la casserole, faites-le en la soulevant, jamais en la faisant glisser, car cela pourrait rayer le verre.



3.3 Utilisation de la plaque à induction

3.3.1 Commencer à cuisiner

Touchez ON/OFF pendant 3 secondes. Lorsque la carte s'allume, elle émet un bip et tous les écrans affichent "-" ou "- ", indiquant que la carte est entrée en mode veille.	
Placez un ustensile approprié sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que la base de la casserole et la surface de cuisson sont propres et sèches.	
Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant le bouton de commande correspondant. Un indicateur s'allume à côté du bouton.	

Sélectionnez le réglage de cuisson en touchant "+" ou "-". • Si vous ne choisissez pas un réglage de cuisson dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez revenir à la première étape. - Vous pouvez modifier le réglage de la cuisson à tout moment pendant la cuisson.	
--	---

Si sur l'affichage clignote en alternance avec le réglage de cuisson

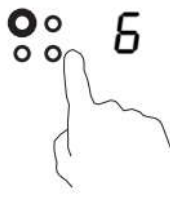
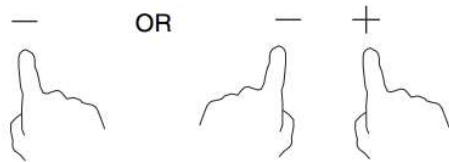
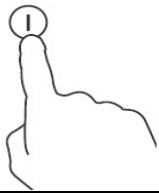
Cela signifie que:

- La poêle à frire n'est pas placée sur la bonne zone de cuisson, ou
- La poêle à frire que vous utilisez n'est pas adaptée à la zone de cuisson, ou
- Le récipient est trop petit ou mal centré sur la zone de cuisson.

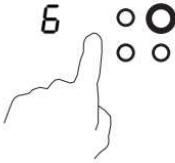
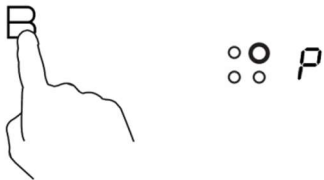
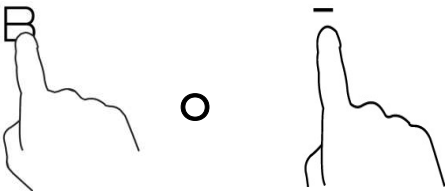
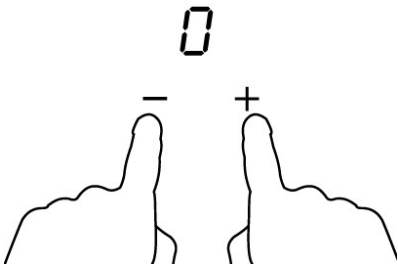
La zone ne chauffe pas si une casserole appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson.

L'affichage " s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes s'il n'y a pas de récipient approprié sur la zone de cuisson.

3.3.2 Fin de la cuisson

Touchez la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez désactiver.	
Eteignez la zone de cuisson en diminuant la puissance sur "0" ou en appuyant simultanément sur "-" et "+". Assurez-vous que "0" apparaît sur l'écran.	
Éteignez la table de cuisson en touchant la commande ON/OFF.	
Attention aux surfaces chaudes H apparaît lorsque la zone de cuisson est chaude au toucher et disparaît lorsque la surface descend à une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une économie d'énergie : si vous voulez chauffer plus de casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude.	

3.3.3 Fonction Boost

Activer la fonction Boost	
Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en touchant la commande correspondante.	
Appuyez sur la commande "Boost". L'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint son maximum.	
Annuler la fonction Boost	
Appuyez sur la commande "Boost" ou sur la touche "-" pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson revient à son réglage initial.	
Appuyez simultanément sur "-" et "+". La zone de cuisson s'éteint et la fonction "Boost" est automatiquement annulée.	

- Cette fonction s'applique à toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage initial après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est 0, il est réglé sur 9 après 5 minutes..

3.3.4 Commandes de verrouillage

- Vous pouvez verrouiller les boutons de commande pour éviter toute utilisation abusive (par exemple, des enfants qui allument accidentellement une zone).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, sauf ON/OFF, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche "Lo".
Pour déverrouiller les commandes	
Appuyez sur la commande de verrouillage et maintenez-la enfoncée pendant un moment.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées, sauf ON/OFF ①. Vous pouvez toujours appuyer sur la touche ON/OFF ① en cas d'urgence, mais la première chose que vous devrez faire lors de la prochaine utilisation est de la déverrouiller.

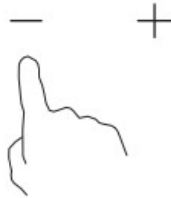
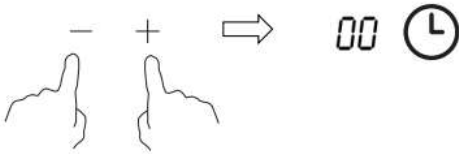
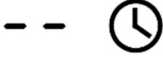
3.3.5 Commande par minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes:

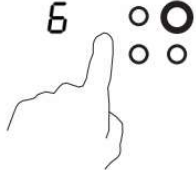
- Vous pouvez l'utiliser comme une alarme horaire. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucune zone de cuisson lorsque le temps est écoulé, elle sert simplement de rappel.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson pour éteindre une ou plusieurs zones.
- La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

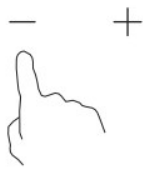
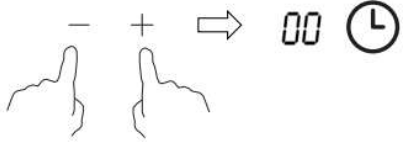
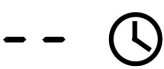
a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée

Assurez-vous que la plaque à induction est allumée. Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie avec au moins une zone de cuisson sélectionnée.	
Appuyez sur la touche de la minuterie. L'indicateur de rappel clignote et "10" s'affiche à l'écran.	
Réglez la minuterie en appuyant sur "-" ou "+". En appuyant une fois sur la commande de la minuterie "-" ou "+", vous incrémentez ou décrémente la minuterie d'une minute. Si vous appuyez sur les commandes "-" ou "+" et les maintenez enfoncées, vous pouvez diminuer ou augmenter de 10 minutes.	
Appuyez sur "-" et "+" en même temps pour annuler l'alarme. "00" s'affiche sur l'écran du compteur de minutes.	
Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. Le rappel du temps restant s'affiche à l'écran et l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes.	
Le buzzer émet un bip pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--" lorsque la minuterie a expiré.	

b) Programmation de la minuterie pour éteindre une zone

Programmation d'une zone	
Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson avec laquelle vous souhaitez utiliser la minuterie (par exemple, la zone 3#).	

Immédiatement après, touchez le bouton de la minuterie. L'indicateur clignote et "10" s'affiche sur l'écran de la minuterie.	
Réglez l'heure à l'aide du régulateur de la minuterie. Appuyez une fois sur "-" ou "+" pour augmenter ou diminuer le temps en fractions de minute. Maintenez la touche "-" ou "+" enfoncée pour diminuer ou augmenter par fractions de 10 minutes.	
Appuyez sur "-" et "+" en même temps pour annuler la minuterie. 00" apparaît sur l'affichage des minutes.	
Lorsque le temps a été programmé, il commencera à s'écouler immédiatement. Le rappel du temps restant s'affiche à l'écran et le voyant clignote pendant 5 secondes. REMARQUE : Le point rouge situé à côté du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone de cuisson sélectionnée.	
Lorsque l'heure programmée est atteinte, la zone correspondante s'éteint automatiquement.	



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Les images montrées sont à titre de référence et peuvent différer du produit réel.

3.3.6 Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité de votre plaque à induction. Si vous oubliez de l'éteindre, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. La durée d'extinction par défaut à différents niveaux de puissance est indiquée dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



Toute personne portant un stimulateur cardiaque doit consulter son médecin avant d'utiliser ce produit.

4. Guides de cuisson



Faites attention lorsque vous faites des fritures, car la graisse et l'huile chauffent très vite, surtout si vous utilisez le mode Boost. À des températures très élevées, l'huile peut s'enflammer spontanément et provoquer de graves risques d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduisez le réglage de la température.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Mijoter, cuire le riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, au-dessus de 85°C, lorsque le liquide contenu dans l'aliment commence à bouillonner occasionnellement. C'est la clé de délicieux potages et ragoûts, car les saveurs se développent sans que les aliments ne soient trop cuits.
- Certaines recettes, comme la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus bas afin de cuire correctement l'aliment dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuisson des steaks

1. Laissez la viande à température ambiante pendant 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés de la viande d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande dans la poêle.
4. Ne retournez la viande qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur de la viande et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour vérifier son degré de cuisson : plus il est ferme au toucher, plus la viande est cuite.
5. Laissez la viande reposer pendant quelques minutes sur une assiette chaude avant de servir.

4.1.3 Sautées

1. Choisissez une grande poêle à frire ou un wok compatible avec la plaque de cuisson.
2. Préparez tous les ingrédients, car les sautés doivent être faits rapidement. Si vous cuisinez en grande quantité, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande et mettez-la de côté, en la gardant au chaud.
5. Faites frire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croustillants, réglez la zone de cuisson sur une puissance plus faible, et ajoutez les sauces correspondantes.
6. Remuez soigneusement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole non magnétique ou d'un matériau inapproprié (par exemple, de l'aluminium), ou tout autre objet (par exemple, des couteaux, des fourchettes ou des clés) se trouve sur la table de cuisson, celle-ci passe en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur reste allumé pendant une minute supplémentaire.

5. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont que des lignes directrices. La valeur exacte dépendra de plusieurs

facteurs, notamment de la quantité d'aliments à cuire. Expérimentez avec la table de cuisson pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convient pour
1 - 2	- De petites quantités de nourriture. - Faites fondre le chocolat, le beurre et les autres aliments qui peuvent brûler rapidement. - Mijotage très doux. - Chauffage lent.
3 - 4	- Réchauffage - Cuisson du riz
5 - 6	- Crêpes
7 - 8	- Sauter - Cuisson des pâtes
9	- Sauté - Marquage des viandes - Faire bouillir les soupes - Faire bouillir de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi?	Comment?	Important
Salissure quotidienne du verre (empreintes digitales, taches, marques laissées par les aliments ou débordement d'aliments non sucrés sur le verre).	1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Nettoyez la table de cuisson lorsque le verre présente une chaleur résiduelle mais ne brûle pas. 3. Rincez et séchez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Redonner de l'énergie.	- Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de surface chaude, mais la zone peut quand même brûler. Soyez très prudent. - Les tampons à récurer, les chiffons en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si les chiffons sont adaptés. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson, car le verre pourrait être taché.
Déversements, aliments fondus et sucre fondu sur le verre	Retirez-le immédiatement avec une truelle ou une spatule tranchante adaptée à la plaque à induction, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Débrancher l'appareil du mur 2. Tenez la lame ou l'outil à un angle de 30° et grattez les saletés. 3. Essuyez la saleté renversée avec une serviette en papier ou un chiffon doux. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section sur le nettoyage de la saleté quotidienne de la plaque.	- Enlevez dès que possible les taches laissées par les résidus alimentaires et les déversements de sucre. Si la table de cuisson refroidit, ils sont plus difficiles à nettoyer et peuvent même endommager la surface vitrée. Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est retiré, les bords exposés sont tranchants. Manipulez-les avec une extrême prudence et tenez toujours les enfants à l'écart.

Déversement sur le panneau de commande	1. Éteignez la plaque à induction. 2. Absorbez le déversement. 3. Essuyez la zone de contrôle avec une éponge ou un chiffon humide. 4. Séchez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Rebranchez la carte.	• La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les fonctions des boutons de commande peuvent ne pas fonctionner si du liquide a été renversé sur la surface. Veillez à nettoyer et à sécher la zone du panneau de commande avant de rebrancher la plaque à induction.
--	--	--

7. Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Pas de courant.	Vérifiez que la carte est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans ou autour de votre maison. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les boutons de commande ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Lisez la section "Utilisation de la carte" des instructions.
Les commandes mettent beaucoup de temps à réagir.	Il peut y avoir de l'eau sur les boutons de commande, ou vous n'utilisez peut-être que le bout de votre doigt pour appuyer	Assurez-vous que les boutons de commande sont secs et touchez-les du bout du doigt.
Le verre commence à gratter.	Causée par des ustensiles de cuisine à bords rugueux ou par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et régulière. Voir les sections "Choix d'un ustensile de cuisson adapté" et "Nettoyage et entretien".
Certaines poêles émettent des bruits de craquement ou d'éclatement.	Cela peut être dû à la composition de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant de manière différente).	Il s'agit d'une réaction normale de l'ustensile de cuisson et non d'un défaut de la table de cuisson.
La plaque de cuisson émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Causé par la technologie de la table de cuisson.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque le réglage de la chaleur est abaissé.
Un bruit de ventilateur se fait entendre en provenance de la table de cuisson.	Un ventilateur à l'intérieur de la plaque à induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même si vous avez éteint la plaque à induction.	C'est normal et vous ne devez rien faire. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction lorsque le ventilateur fonctionne.

La casserole ne chauffe pas et  apparaît sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la plaque. La plaque à induction ne détecte pas la poêle à frire parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou qu'elle n'est pas positionnée correctement au centre.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la plaque à induction. Voir la section : "Choix d'un ustensile de cuisson adapté". Placez la poêle au centre et assurez-vous que la base est de la même taille que la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson individuelle s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (normalement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage de la minuterie).	Erreur technique.	Notez les lettres et les chiffres qui sont apparus, débranchez la plaque à induction du secteur et contactez un technicien qualifié.

8. Défauts et diagnostics affichés

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de divers composants sans retirer la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code d'erreur affiché pendant l'utilisation et solution possible;

Code d'erreur	Problème	Solution
Pas de récupération automatique		
E1	Erreur dans le capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Erreur dans le capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Erreur dans le capteur de température de la plaque céramique	
E3	La température du capteur de la plaque céramique est trop élevée	Attendez que la température de la plaque revienne à la normale. Appuyez sur "ON/OFF", pour réinitialiser l'appareil.
E4	Erreur dans la sonde de température de l'IGBT -- circuit ouvert	Remplacez la carte électronique.
E5	Erreur dans le capteur de température de l'IGBT -- court-circuit	
E6	Température de l'IGBT trop élevée.	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne, si ce n'est pas le cas, il doit être remplacé.

E7	La tension est inférieure à la valeur nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Quand c'est le cas, reconnectez-vous.
E8	La tension est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Rebranchez la connexion entre l'écran et la carte électronique. Remplacez la carte électronique ou l'écran.

2) Erreurs et solutions spécifiques

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Le voyant ne s'allume pas lorsque l'appareil est mis sous tension.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche est bien branchée dans la prise et qu'elle fonctionne.	
	Défaut de connexion de la carte d'alimentation des accessoires et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation de l'accessoire est endommagée	Remplacez la carte d'alimentation.	
	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED ne fonctionne pas	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez le tableau d'affichage.	
L'indicateur du mode de cuisson s'affiche, mais ne commence pas à chauffer.	Température élevée de la zone de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée et la sortie d'air peuvent être bloquées.	
	Il y a une défaillance du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne, si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement pendant le fonctionnement et sur l'affichage clignote "u".	Type de casserole inadapté	Utilisez le pot approprié, comme indiqué dans le manuel d'instructions.	Le circuit de détection de la poêle à frire est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé	L'appareil a surchauffé. Attendez qu'il revienne à une température normale. Appuyez sur "ON/OFF" pour réinitialiser l'appareil.	
Dans les zones de cuisson situées du même côté (par exemple, la première et la deuxième zone), "u" appa-	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent une erreur de connexion.	Vérifiez la connexion.	

raît sur l'écran.	La section de communication du tableau d'affichage est endommagée.	Remplacez le tableau d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit étrange.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Le tableau ci-dessus décrit les pannes les plus courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tout danger et que la plaque à induction ne présente des erreurs.

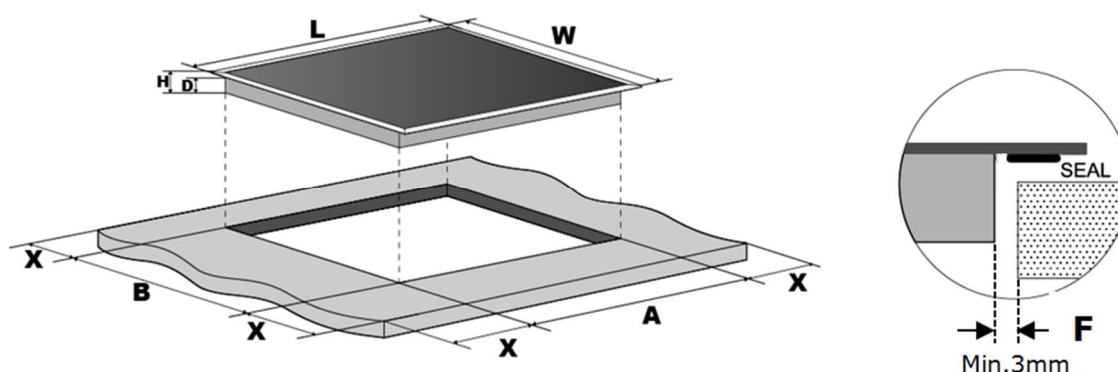
9. Installation

9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez le plan de travail de la cuisine en fonction des dimensions indiquées sur le dessin. Pour l'installation et l'utilisation de la table de cuisson, il faut laisser un minimum de 5 cm autour du trou. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Le matériau du plan de travail doit être isolé et résistant à la chaleur (le bois et les fibres similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de travail s'ils ne sont pas protégés et traités) pour éviter les chocs électriques et les déformations causés par le rayonnement thermique de la zone de cuisson. Reportez-vous au schéma ci-dessous:



Remarque : la distance de sécurité entre les côtés de la plaque et la surface intérieure de la plaque doit être d'au moins 3 mm.

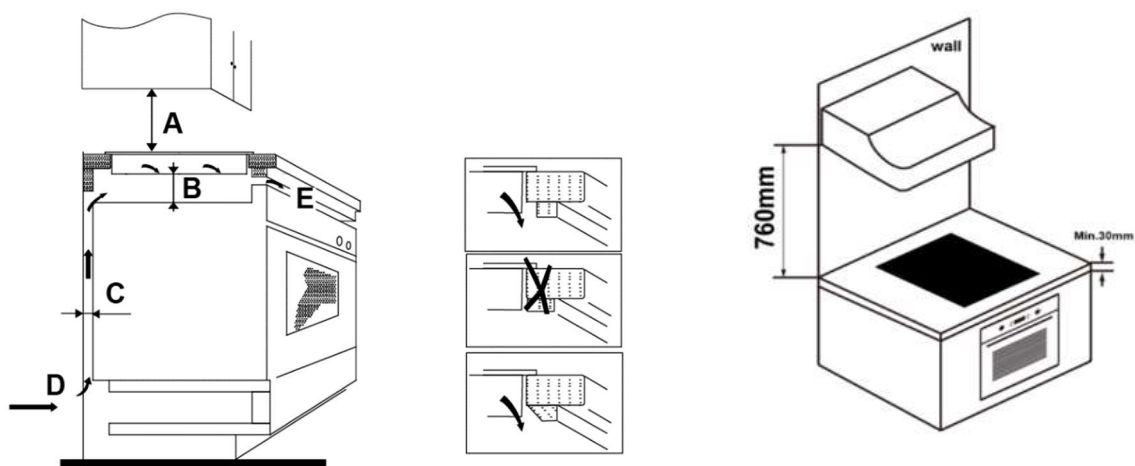


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

En toutes circonstances, veillez à ce que la table de cuisson soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson est en bon état de fonctionnement, comme indiqué sur la photo:



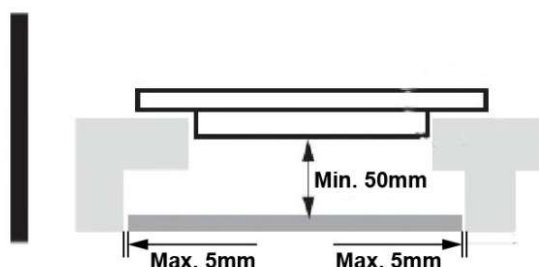
Remarque : la distance de sécurité entre la table de cuisson et le meuble situé au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

AVERTISSEMENT : Une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Pour éviter de toucher accidentellement le fond chaud de la table de cuisson ou de recevoir un choc électrique pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé avec des vis, à au moins 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez le schéma ci-dessous:



Il y a des trous de ventilation tout autour de l'extérieur de la table de cuisson. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par la table de cuisson lorsque celle-ci est mise en place.



Veuillez noter que l'adhésif qui fixe le matériau plastique ou le bois à l'appareil doit pouvoir résister à une température supérieure à 150°C, pour éviter qu'il ne se décolle du panneau. Les surfaces arrière, adjacentes et environnantes du panneau doivent pouvoir supporter une température de 90°C.

9.2 Contrôles avant l'installation

- La surface de travail est de niveau et plate, et il n'y a pas de pièces structurales qui interfèrent avec les dimensions requises.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur.
- L'installation est conforme à toutes les exigences dimensionnelles et aux normes et réglementations applicables.
- Un interrupteur d'isolement approprié permettant une déconnexion complète du réseau électrique, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de connexions, a été incorporé dans le câblage permanent.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et doit fournir un espace d'air de séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les câbles de phase active si les réglementations locales de câblage permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible au client avec la plaque déjà installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant le tapis.

9.3 Contrôles post-installation

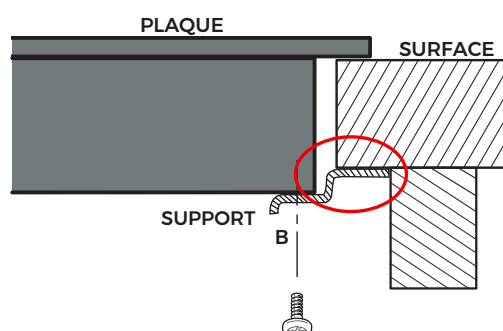
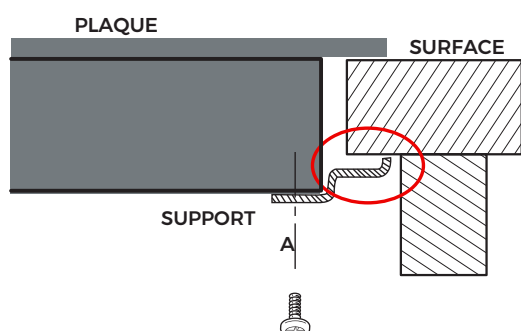
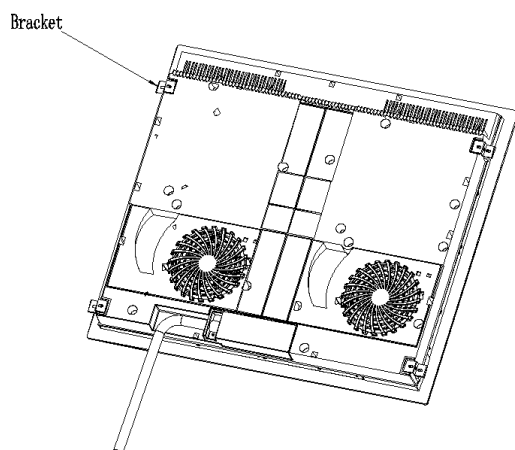
- Le cordon d'alimentation n'est pas accessible par les portes de l'armoire ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur des armoires vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus de tiroirs ou d'un meuble, une barrière de protection thermique doit être installée sous la base du plan de travail.
- Le client a un accès facile au commutateur d'isolement.

9.4 Avant de fixer les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage comme base). Ne forcez pas sur les commandes qui dépassent de la surface de cuisson.

9.5 Réglage de la position des vis

Fixez la plaque au plan de travail en vissant les 4 supports sur la face inférieure du plan de travail (voir photo) après l'installation. Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur des différents plans de travail.



Les supports ne doivent pas entrer en contact avec les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

9.6 Précautions à prendre

1. La carte doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. L'utilisateur ne doit jamais le faire lui-même.
2. La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un équipement de réfrigération ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager la carte électronique.
3. La plaque de cuisson doit être installée de manière à ce que la dissipation de la chaleur soit optimale et que cela garantisse une amélioration de sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
5. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer la plaque chauffante.

9.7 Raccordement de la table de cuisson au secteur



Seule une personne qualifiée peut brancher cette plaque à induction à la prise de courant. Avant de le connecter à l'alimentation secteur, vérifiez que:

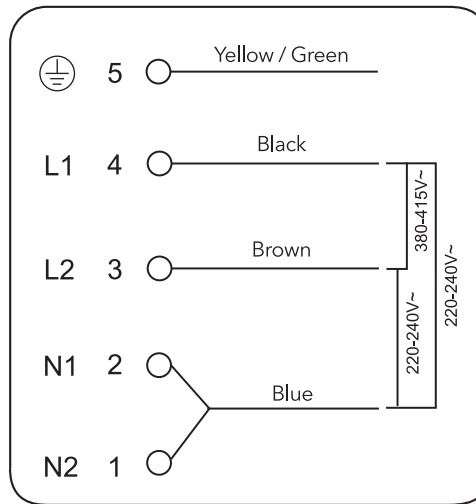
1. Le système de câblage interne est adapté au courant requis pour la plaque de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.

3. Les sections du cordon d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

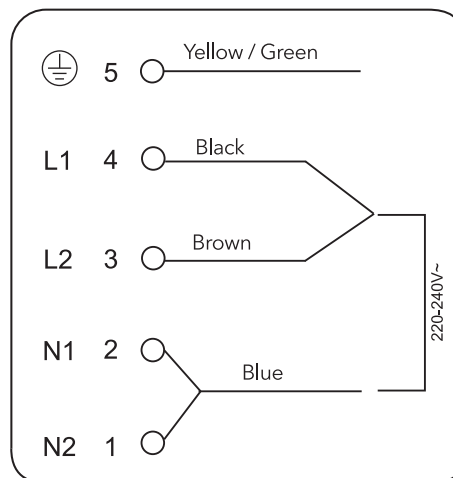
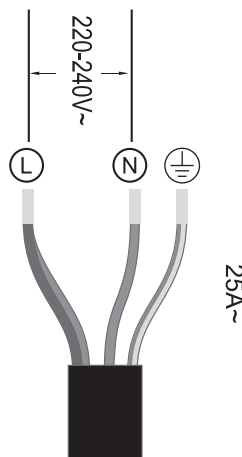
N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour relier la plaque signalétique à la prise principale, car ils peuvent provoquer une surchauffe. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C à tout moment.



Consultez un électricien pour vous assurer que le système de câblage interne est adéquat et non perturbé. Si des modifications sont nécessaires, elles ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.



Si le nombre de feux de votre table de cuisson est inférieur à 4, la machine doit être raccordée directement à l'alimentation électrique avec un raccordement au système monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, la procédure doit être effectuée par un technicien agréé utilisant des outils appropriés afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou écrasé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et ne doit être remplacé que par un technicien agréé.



La surface inférieure et le câble d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

 Élimination : Ne pas éliminer ce produit comme un déchet municipal non trié. Il est nécessaire de collecter ces déchets séparément pour un traitement spécial.	Sur la base de la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les poubelles municipales habituelles ; ils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage de leurs composants et matériaux constitutifs et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler au consommateur l'obligation de les séparer pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter les autorités locales ou le détaillant pour obtenir des informations sur l'élimination correcte de son appareil.
--	--

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	/	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL	
Type de plaque	/	Table de cuisson (integ.)	
Nombre de zones et/ou d'aires de cuisson	/	3 Zones	
Technologie de chauffage (zones de cuisson et zones à induction, zones de cuisson par rayonnement, plaques de cuisson solides)	/	Zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	Zone 1: 16.0 Zone 2: 21.0 Zone 3: 29.0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utilisable par zone ou aire de cuisson chauffée électriquement, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W		cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson ou zone de cuisson calculée par kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 188.5 Zone 2: 183.6 Zone 3: 177.1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque chauffante calculée par kg	EC _{electric hob}	183.1	Wh/kg

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de justifier la date d'achat, il sera obligatoire de présenter la facture ou le ticket de caisse. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre distributeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Télécommandes, caoutchoucs d'admission de vidange, amarrages et joints de porte, coupe-froid.
2. Dommages aux émaux, peintures, nickelage, chromage, oxydation ou autres types de pièces ou de composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par une utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des conditions environne-mentales ou climatiques défavorables. Ne convient pas pour une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux morceaux fragiles de verre, de vitrocéramique, de plastique, de poignées, de paniers, de portes ou d'ampoules lorsque leur défaillance ou leur bris n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les défauts causés par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou par suite d'une utilisation anormale, négligente ou inappropriée de l'appareil.
6. Responsabilité civile de toute nature.
7. Dommages indirects à l'appareil tant qu'ils n'ont pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. Maintenance ou entretien de l'appareil: révisions, ajustements et graisses périodiques.
9. Les défauts que peuvent subir les accessoires et compléments, adaptateurs, câbles externes, sacs, pièces détachées de toutes sortes, lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les défauts causés par une installation incorrecte ou illégale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans la maison, des perturbations de courant, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciaux.
12. Appareils dont le numéro de série est illisible ou modifié.
13. Défauts ou pannes produits à la suite de réparations, modifications ou démontages de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Pendant la période de garantie, il est essentiel de conserver tous les manuels avec l'équipement. Si l'équipement est vendu ou donné, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ceux-ci est perdu, son remplacement ne pourra être réclamé.
15. Les défauts qui ont leur origine ou sont une conséquence directe ou indirecte de: contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions dérivées du climat ou de l'environnement: tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, tels que les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages résultant du terrorisme, des émeutes ou du tumulte populaire, des manifestations et grèves légales ou illégales; les faits relatifs aux actions des forces armées ou des forces de sécurité de l'État en temps de paix; conflits armés et actes de guerre (déclarés ou non); réaction nucléaire ou rayonnement ou contamination radioactive; vice ou défaut de la marchandise; faits qualifiés par le Gouvernement de la Nation de "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit. Toute modification du manuel sera mise à jour sur notre site web, vous pouvez vérifier la dernière version.

Conteúdo

- 4 **INTRODUÇÃO**
 - 4 Avisos de segurança
 - 4 Instalação
 - 6 Operação e manutenção.
-

- 9 **INFORMAÇÃO SOBRE PRODUTOS**
 - 9 Visão geral
 - 9 Painel de controlo
 - 9 Informação sobre o produto
 - 10 Antes de utilizar a sua nova placa de indução
 - 10 Especificações técnicas
-

- 10 **FUNCIONAMENTO DO PRODUTO**
 - 10 Painel de controlo
 - 10 Escolher os utensílios de cozinha adequados
 - 11 Utilização da placa de indução
 - 15 **GUIAS DE COZINHA**
 - 16 Tipos de cozedura
 - 16 Detecção de pequenos objectos
 - 16 **CONFIGURAÇÕES PARA O AQUECIMENTO**
-

- 17 **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**
- 18 **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**
- 19 **FALHAS APRESENTADAS E DIAGNÓSTICO**
- 21 **INSTALAÇÃO**
- 27 **CONDIÇÕES DE GARANTIA**

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança.

A sua segurança é importante para nós. Leia atentamente este manual antes de começar a utilizar a placa.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque eléctrico

- Desligar o aparelho da rede antes de realizar qualquer trabalho de manutenção no quadro.
- A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As modificações à ligação à terra doméstica só devem ser efectuadas por pessoal qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.2.2 Risco de corte

- A estrutura inferior da placa é afiada.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Importantes instruções de segurança

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Fornecer esta informação à(s) pessoa(s) responsável(eis) pela instalação do produto, pois pode facilitar a instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.
- A instalação do aparelho só deve ser efectuada por pessoas qualificadas.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada para que possa ser desligado da fonte de alimentação.
- A não instalação correcta deste aparelho pode invalidar

qualquer garantia ou responsabilidade da marca.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- **AVISO:** Se a superfície estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos a vapor para a limpeza.
- Objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres ou tampas de painéis não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem ficar muito quentes.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa, tal como descrito neste manual. Ao retirar as painéis após a cozedura, certifique-se de que a zona está desligada, não confie apenas na função de detecção da placa da placa.
- O aparelho não está concebido para funcionar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Risco de incêndio - não colocar nada sobre a superfície da placa de cozedura.
- **AVISO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. Se for um processo curto, não o deixe desacompanhado em momento algum.
- **AVISO:** A cozedura sem supervisão numa placa oleada pode ser perigosa e pode causar um incêndio..

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis começam a aquecer durante a sua utilização.
- Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.
- **NUNCA** tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e cubra a chama com um cobertor ou manta de incêndio.
- **AVISO:** Utilizar apenas protectores concebidos pelo fabricante da placa de cozedura ou os indicados como adequados pelo fabricante, ou os protectores da placa de cozedura incluídos com o aparelho, se disponíveis. A utilização de guardas inadequados pode causar acidentes.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Risco de choque eléctrico

- Nunca cozer numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligar o aparelho da fonte de alimentação principal e contactar um técnico de serviço.
- Desligar a placa antes de limpar ou efectuar qualquer manutenção.
- O não seguimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.3.2 Perigos para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança electromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou implantes eléctricos devem consultar o seu médico antes de utilizar este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em graves problemas de saúde ou mesmo na morte.

1.3.3 Risco de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Nenhuma parte do seu corpo, roupa ou qualquer outro utensílio de cozinha deve entrar em contacto com a bancada de vidro até que a superfície esteja fresca.
- Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando este estiver aceso.
- Manter as crianças afastadas.
- Verificar se as pegas das painéis não tocam noutras zonas de cozedura que estão ligadas à tomada. Manter as crianças afastadas das pegas.
- O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras.

1.3.4 Perigo de corte

- A aresta afiada das lâminas e utensílios de limpeza de bancada expostos quando a tampa de segurança é retirada pode causar ferimentos; guarde-os sempre em segurança e mantenha-os fora do alcance das crianças.
- A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Importantes instruções de segurança

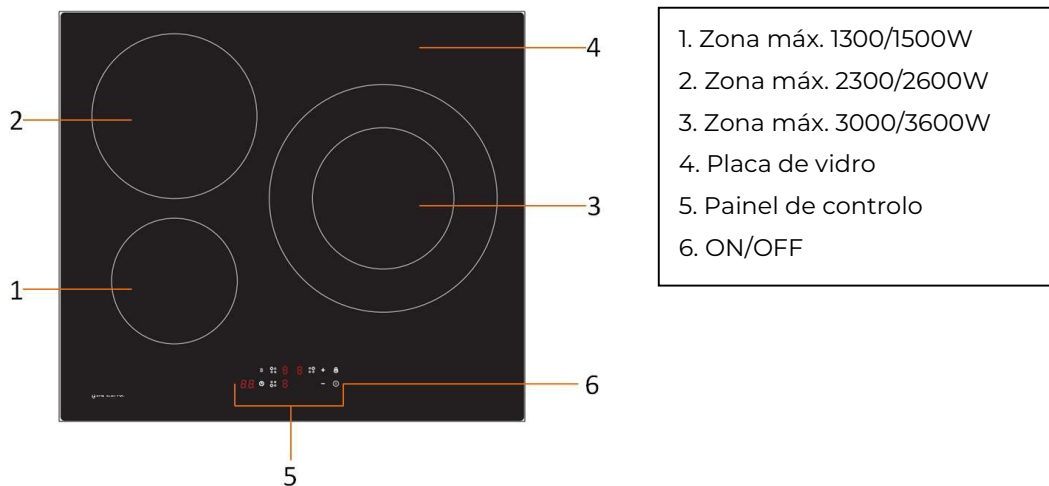
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar objectos ou utensílios sobre a unidade.
- Não deixar objectos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento electrónico (por exemplo, computadores, leitores de mp3) perto do dispositivo, uma vez que podem ser afectados pelo seu campo electromagnético.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Ao retirar as painéis após a cozedura, certifique-se de que a zona está desligada, não confie apenas na função de detecção da placa da placa.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

- Não colocar objectos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir no fogão, o que poderia resultar em lesões graves.
- Não deixar as crianças desacompanhadas ou desacompanhadas na área onde a placa está localizada.
- As crianças e as pessoas com deficiência que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho por si próprio. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- Não colocar objectos pesados sobre a placa de indução.
- Não usar painéis com bordas afiadas ou painéis de arrastamento através da superfície do vidro, pois isto pode partir o vidro.
- Não utilizar trapos ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície de vidro da placa de cozedura.
- Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e similares, tais como: áreas de cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis começam a aquecer durante a sua utilização.
- Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.

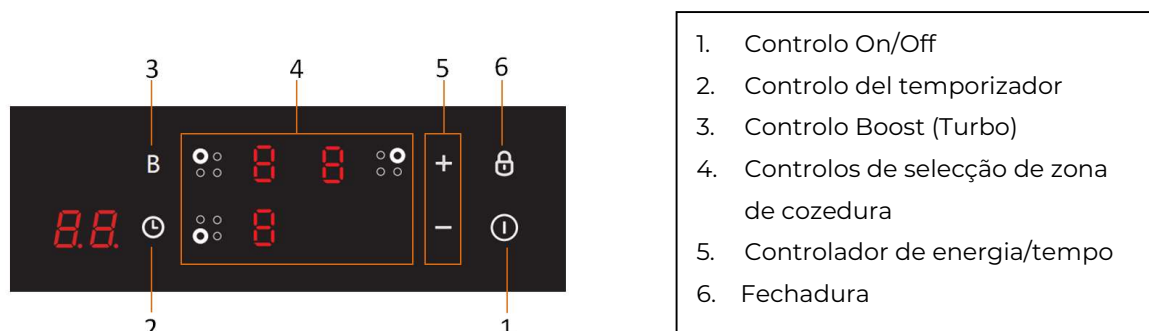
CONGRATULAÇÕES sobre a compra da sua nova placa de indução. Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções para compreender como instalá-lo correctamente. Para directrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão, e mantenha estas instruções para referência futura.

2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior

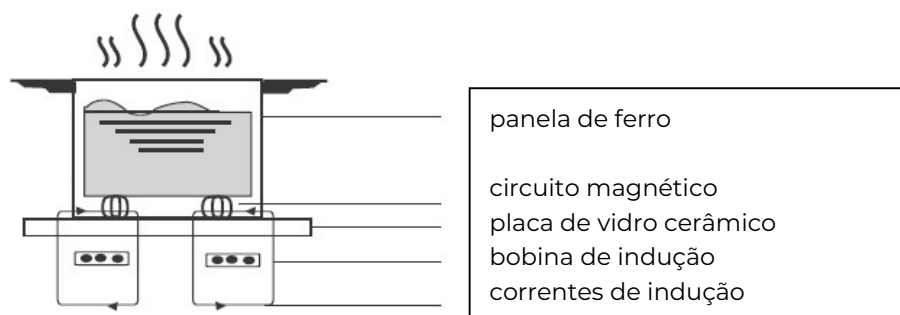


2.2 Painel de controlo



2.3 Informação sobre o funcionamento

A cozedura por indução é um tipo de cozedura segura e eficiente. Funciona por meio de vibrações electromagnéticas que geram calor directamente na panela, em vez de indirectamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro começa a aquecer apenas porque o fundo da frigideira transfere algum calor para ele.



2.4 Antes de utilizar a sua nova placa

- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protectora do seu fogão de indução.

2.5 Especificações técnicas

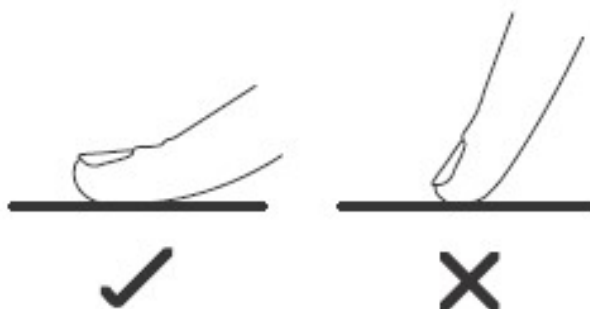
Modelo	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL
Zonas de cozedura	3 Zonas
Fornecimento de energia	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia eléctrica instalada	7200W
Tamanho do produto La×An×Al (mm)	590X520X62
Dimensões de instalação A×B (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximadas. Como nos esforçamos continuamente por inovar e melhorar o nosso produto, as especificações e designs estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

3. Como funciona o produto

3.1 Painel de instrumentos

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessária qualquer pressão.
- Usar a ponta do dedo, não a ponta.
- Um pequeno sinal sonoro soa cada vez que um toque é registado.
- Certificar-se de que os botões de controlo estão limpos, e que não há objectos (utensílios ou pano) na superfície. Mesmo uma gota de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados



- Utilizar apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para fogões de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da frigideira.

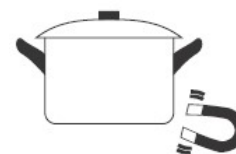
- Pode verificar se os utensílios de cozinha são adequados para a indução, utilizando um íman. Mova um íman em direcção à base da frigideira: se atrai o íman, a frigideira é adequado para indução.

- Se não tiver um íman:

1. Ponha água para aquecer no utensílio que deseja testar.

2. Se  não aparecer no visor e a água estiver quente, os utensílios de cozinha são adequados.

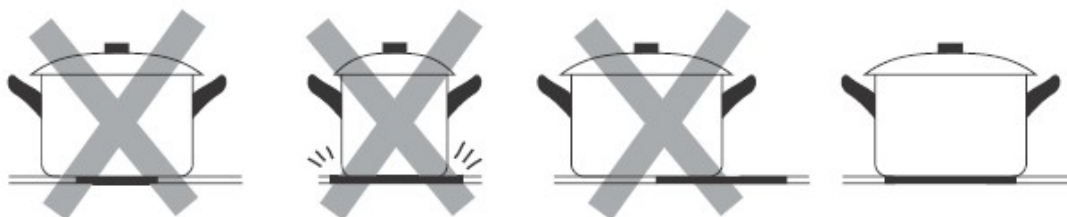
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.



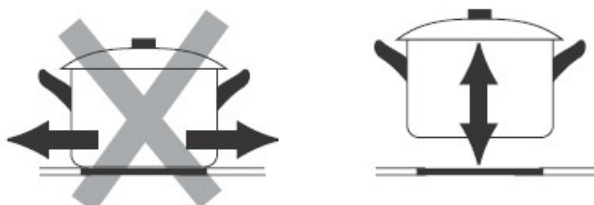
Não utilizar utensílios de cozinha com arestas vivas ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar panelas de diâmetro tão grande como a zona de cozedura seleccionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a placa funcionará com a máxima eficiência; por outro lado, com uma panela mais pequena, a eficiência pode ser menor. A placa não detecta panelas com uma base inferior a 140mm. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.

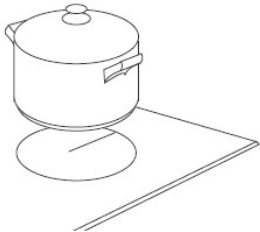


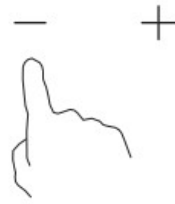
Se tiver de mover a panela, levante-a, nunca a deslize, pois isto pode riscar o vidro.



3.3 Utilização da placa de indução

3.3.1 Começar a cozinhar

Tocar em ON/OFF durante 3 segundos. Quando a placa ligar, emitirá um sinal sonoro uma vez e "-" ou "-" aparecerá em todos os ecrãs, indicando que a placa entrou em modo de espera.	
Colocar um utensílio adequado na zona de cozedura que deseja utilizar. - Certificar-se de que a base da panela e a superfície de cozedura estão limpas e secas	
Seleccionar a zona de cozedura desejada, tocando no controlo adequado. Um indicador acender-se-á ao lado do botão.	

Seleccionar a configuração de cozedura tocando em "+" ou "-". - Se não escolher uma configuração de cozedura no espaço de um minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de voltar ao primeiro passo. - Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura enquanto cozinha.	
--	---

Se pisca no visor alternando com a configuração de cozedura

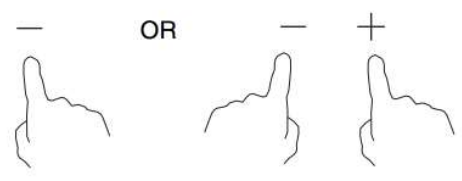
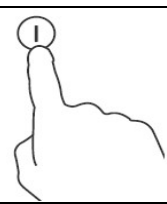
Isto significa que:

- A frigideira não é colocada na zona de cozedura correcta, ou
- A frigideira que está a utilizar não é adequada para a zona de cozedura, ou
- A panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

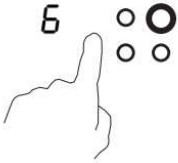
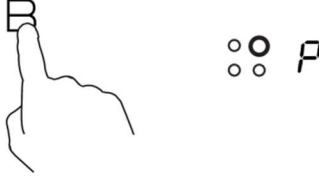
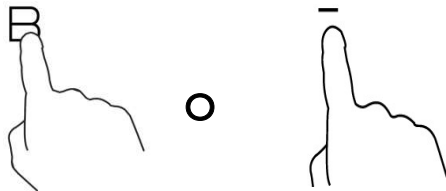
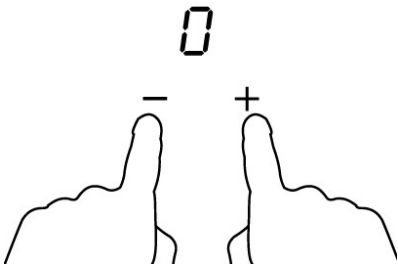
A zona não aquece, a menos que seja colocada uma panela adequada na zona de cozedura.

O visor " " desliga-se automaticamente em 2 minutos se não houver uma panela adequada na zona de cozedura.

3.3.2 Acabar de cozinhar

Toque no botão de selecção da zona de cozedura que deseja desligar.	
Desligar a zona de cozedura, baixando para "0" ou premindo "-" e "+" ao mesmo tempo. Certifique-se de que o visor mostra "0".	
Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.	
Cuidado com as superfícies quentes H aparece quando a zona de cozedura está quente ao toque e desaparece quando a superfície cai a uma temperatura segura. Isto também pode ser usado como economizador de energia: se quiser aquecer mais panelas, use a zona que ainda está quente.	

3.3.3 Função "Boost"

Activar a função Boost	
Seleccionar a zona de cozedura desejada, tocando no botão de controlo correspondente.	
Pressione o controlo "Boost". O indicador de zona mostrará "P" e a potência atingirá o máximo.	
Cancelar a função Boost	
Prima o comando "Boost" ou o botão "-" para cancelar a função Boost, depois a zona de cozedura voltará à sua configuração original.	
Pressionar "-" e "+" em conjunto. A zona de cozedura será desligada e a função "Boost" será cancelada automaticamente.	

- Esta função aplica-se a todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a definição original de calor for 0, é definido para 9 após 5 minutos.

3.3.4 Bloqueio dos controlos

- É possível bloquear os botões de controlo para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças a ligar acidentalmente uma zona).
- Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos, excepto ON/OFF, serão desactivados.

Para bloquear os controlos	
Tocar no comando da fechadura	O indicador do temporizador exibirá "Lo"
Para desbloquear os controlos	
Manter pressionado o controlo de bloqueio por um momento.	



Quando a placa está em modo bloqueado, todos os controlos são desligados excepto ON/OFF ⓘ. Pode sempre premir ON/OFF ⓘ em caso de emergência, mas a primeira coisa a fazer na utilização seguinte é desbloqueá-la.

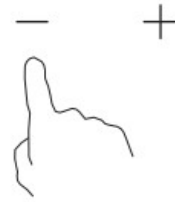
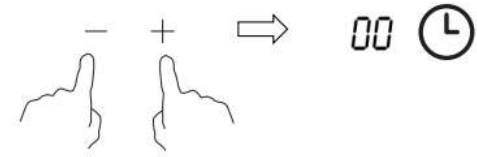
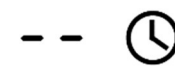
3.3.5 Controlo do temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

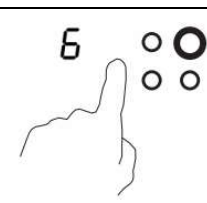
- Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo tiver decorrido, actua simplesmente como um lembrete.
- Pode definir o tempo de cozedura para desligar uma ou mais zonas.
- O tempo máximo do temporizador é de 99 minutos

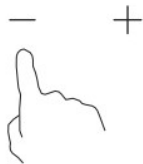
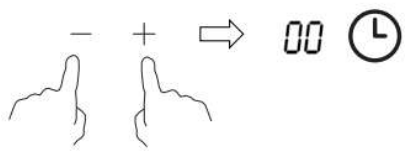
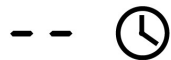
a) Utilização do temporizador como alarme

Se nenhuma zona de cozedura tiver sido seleccionada

Certifique-se de que a placa de indução está ligada. Nota: Pode utilizar o temporizador com pelo menos uma zona de cozedura seleccionada.	
Toque no botão do temporizador. O indicador de lembrete piscará e "10" será mostrado no visor.	
Definir o temporizador pressionando "-" ou "+". Pressionar o controlo do temporizador "-" ou "+" uma vez aumenta ou decreta o temporizador em um minuto. A manutenção dos controlos "-" ou "+" pode diminuir ou aumentar em 10 minutos.	
Prima "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o alarme. "00" aparecerão no mostrador de minutos.	
Quando a hora for definida, começará a contagem decrescente imediatamente. O lembrete de tempo restante aparecerá no visor, e o indicador de tempo piscará durante 5 segundos.	
A campainha apita durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o temporizador está terminado.	

b) Programação do temporizador para desligar uma zona

Programação de uma zona	
Toque no botão de selecção da zona de cozedura com que deseja utilizar o temporizador (por exemplo, zona 3#).	

Imediatamente a seguir, tocar no botão do temporizador. O indicador irá piscar e "10" será mostrado no mostrador do temporizador.	
Definir o tempo utilizando o controlador de temporizador. Prima "-" ou "+" uma vez, para aumentar ou diminuir o tempo em fracções de um minuto. Manter pressionado "-" ou "+" para diminuir ou aumentar as fracções de 10 minutos.	
Prima "-" e "+" ao mesmo tempo para cancelar o temporizador. 00" aparecerão na visualização dos minutos.	
Quando o tempo tiver sido estabelecido, começará a diminuir imediatamente. O lembrete do tempo restante aparecerá no visor e o indicador piscará durante 5 segundos. NOTA: O ponto vermelho junto ao nível de potência acender-se-á indicando a zona de cozedura seleccionada.	
Quando a hora definida tiver sido atingida, a zona correspondente desligar-se-á automaticamente.	



As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido previamente ligadas.

As imagens mostradas são apenas para referência e podem diferir do produto real.

3.3.6 Tempos de funcionamento por defeito

O desligamento automático é uma função de protecção de segurança da sua placa de indução. Se alguma vez se esquecer de o desligar, a placa desliga-se automaticamente. O tempo de desligamento padrão a diferentes níveis de potência é mostrado na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a placa é retirada, a placa de indução pode parar o aquecimento imediatamente e desligar-se automaticamente após 2 minutos.



Qualquer pessoa com um pacemaker deve consultar o seu médico antes de utilizar este produto.

4. Guias de cozedura



Tenha cuidado ao fritar, pois a gordura e o óleo aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar o modo Boost. A temperaturas muito elevadas, o óleo pode inflamar-se espontaneamente e causar sérios riscos de incêndio.

4.1 Dicas de cozinha

- Quando os alimentos chegam à ebulição, reduzir o ajuste de temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir a configuração quando os alimentos são aquecidos.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozedura de arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, acima de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos porque os sabores desenvolvem-se sem cozer em demasia os alimentos.
- Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa, a fim de cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Cozinhar bifes

1. Manter a carne à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer uma frigideira de fundo pesado.
3. Escovar ambos os lados da carne com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na panela quente e depois coloque a carne na panela.
4. Virar a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura da carne e da forma como a quer cozinhada. O tempo pode variar entre 2-8 minutos por lado. Pré-imprima o bife para verificar como está cozinhado: quanto mais firme ao toque, mais cozinhada é a carne.
5. Deixar a carne descansar durante alguns minutos num prato quente antes de servir.

4.1.3 Saltear

1. Escolher uma frigideira grande ou wok que seja compatível com a placa de cozedura.
2. Ter todos os ingredientes prontos, porque a fritura deve ser feita rapidamente. Se estiver a cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aquecer a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne e pô-la de lado, mantendo-a quente.
5. Fritar os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, ajustar a zona de cozedura para uma potência mais baixa, e adicionar os molhos relevantes.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes de modo a que cozinhem através deles.
7. Servir imediatamente.

4.2 Detecção de pequenos objectos

Quando uma placa não magnética ou uma panela de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (tais como facas, garfos ou chaves) estiver na placa, a placa entrará em modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais 1 minuto.

5. Definições de calor

As definições abaixo são apenas directrizes. O valor exacto dependerá de vários factores, incluindo a quantidade de comida a ser cozinhada. Experimente a placa para encontrar as configurações que

melhor lhe convêm.

Ajuste de calor	Adequado para
1 - 2	- Pequenas quantidades de alimentos. - Derreter chocolate, manteiga e outros alimentos que possam arder rapidamente. - Fervura muito suave. - Aquecimento lento.
3 - 4	- Reaquecimento - Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	- Stir-frying - Cozedura de massa
9	- Stir-frying - Carne - Levar as sopas à ebulição - Água a ferver

6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante
Molha diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou transbordamento de alimentos não adoçados no vidro)	1. Desligar a corrente para a placa. 2. Limpar a placa, quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. 4. Re-energizar.	- Quando a alimentação da placa é desligada, não há indicação de uma superfície quente, mas a área ainda pode arder. Tenha muito cuidado. - Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar o vidro. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. - Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido no copo	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente: 1. Desligar o aparelho da parede. 2. Segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção de limpeza da sujidade diária da placa.	- Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. Risco de corte: Quando a tampa de segurança é removida, as arestas expostas são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.

Derramamento no painel de controlo	1. Desligar a placa de indução. 2. Absorver o derramamento. 3. Limpar a área de controlo com uma esponja ou pano húmido. 4. Secar completamente a área com uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar a placa.	A placa de indução pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de indução.
------------------------------------	--	--

7. Resolução de problemas

Problema	Possíveis causas	Soluções
A placa de indução não se liga.	Não há poder.	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há um corte de energia em sua casa ou à volta dela. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os botões de controlo não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ler a secção "Utilização da placa" nas instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder.	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a começar a arranhar.	Causado por utensílios de cozinha rugosos, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolha de utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".
Algumas painéis fazem ruídos crepitantes ou de estalar	Isto pode ser causado pela composição dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reacção normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa.
A placa faz um ligeiro zumbido quando utilizada num ambiente de calor elevado.	Causado pela tecnologia da placa de cozedura.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O ruído dos ventiladores é ouvido a partir da placa.	Foi activado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a electrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligar a alimentação à placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
A frigideira não aquece e  aparece no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para a placa. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está posicionada correctamente no centro.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. Ver secção: "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Coloque a panela no centro e certifique-se de que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura.

A placa de indução ou uma única zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um aviso sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador.	Erro técnico.	Tomar nota das letras e números que apareceram, desligar a placa de indução da rede e contactar um técnico qualificado.
--	---------------	---

8. Falhas e diagnósticos exibidos

A placa de indução está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem retirar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de erro exibido durante a utilização e possível solução;

Código	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Erro no sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Erro no sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Erro no sensor de temperatura da placa de cerâmica.	
E3	Temperatura do sensor de placa cerâmica demasiado elevada.	Aguardar que a temperatura da placa volte ao normal. Prima "ON/OFF", para reiniciar a unidade.
E4	Erro na sonda de temperatura IGBT -- circuito aberto.	Substituir a placa electrónica.
E5	Erro no sensor de temperatura IGBT --circuito curto	
E6	Temperatura IGBT demasiado elevada.	Esperar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Prima "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verificar se o ventilador está a funcionar, se não estiver, deve ser substituído.
E7	A voltagem é inferior ao valor nominal.	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Quando o for, voltar a ligar.
E8	A voltagem é superior à voltagem nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Voltar a ligar a ligação entre o visor e a placa electrónica. Substituir a placa electrónica ou o visor.

Erros e soluções específicas

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade é ligada.	Sem alimentação eléctrica.	Verificar se a ficha está bem encaixada na tomada e se está a funcionar.	
	Falha de ligação da placa de alimentação acessória e da placa de visualização.	Verificar a ligação.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substituir a placa de alimentação.	
	A placa do display está danificada.	Substituir a placa do display.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não funciona.	A placa do display está danificada.	Substituir a placa do display.	
O indicador do modo de cozedura aparece, mas não começa a aquecer.	Temperatura elevada da zona de cozedura.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada e saída de ar pode ser bloqueada.	
	Há uma falha do ventilador.	Verificar se o ventilador está a funcionar, se não estiver, substituí-lo.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substituir a placa de alimentação de energia.	
O calor pára subitamente durante o funcionamento e o visor pisca " <u>u</u> ".	Tipo de panela inadequado	Utilizar a panela apropriada, como indicado no manual de instruções.	O circuito de detecção da panela está danificado, substituir a placa de alimentação de energia.
	Diâmetro da panela demasiado pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu	A unidade sobreaqueceu. Esperar que volte à temperatura normal. Prima "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
Nas zonas de cozedura do mesmo lado (por exemplo, primeira e segunda zona), " <u>u</u> " aparece no mostrador.	A placa de alimentação de energia e a placa de visualização têm um erro de ligação.	Verificar a ligação.	
	A secção de comunicação do quadro de exposição está danificada.	Substituir a placa do display.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de alimentação.	
O motor do ventilador faz um ruído estranho.	O motor do ventilador está danificado.	Substituir o ventilador.	

O quadro acima descreve as falhas mais comuns. Não desmonte a unidade você mesmo para evitar qualquer perigo e a placa de indução mostrar erros.

9. Instalação

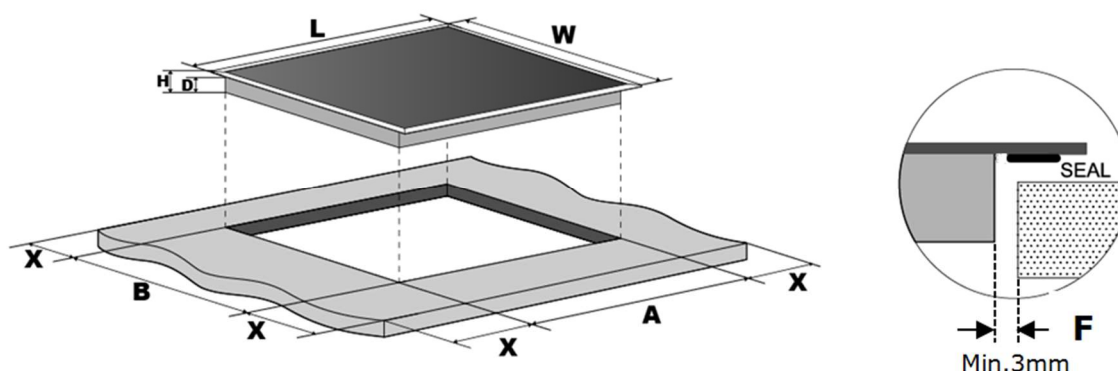
9.1 Selecção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho da cozinha de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.

Para a instalação e utilização da placa, deve ser deixado um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, excepto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques eléctricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Consultar o diagrama abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e a superfície interna da placa deve ser de pelo menos 3mm.

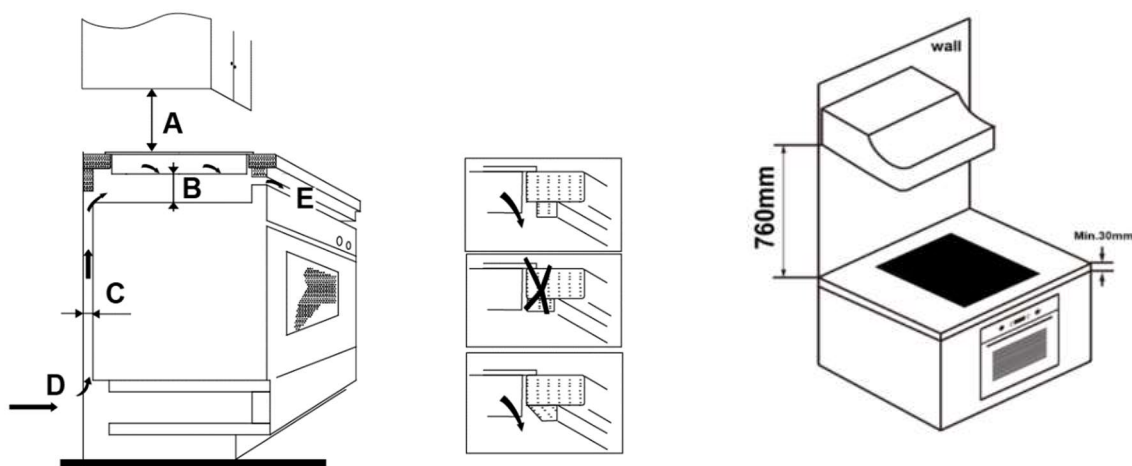


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa está em boas condições de funcionamento, como mostra a imagem:



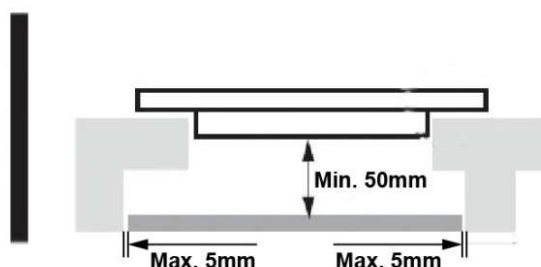
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

ADVERTÊNCIA: Ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e de que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque eléctrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a pelo menos 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:



Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve garantir que estes furos não sejam bloqueados pela placa quando a placa é colocada em posição.



É favor notar que o adesivo que liga o material plástico ou madeira ao aparelho deve ser capaz de resistir a uma temperatura superior a 150°C, para evitar que o mesmo descasque do painel. A parte traseira, as superfícies adjacentes e circundantes do painel devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

9.2 Verificações pré-instalação

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não existem partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada por cima de um forno, o forno deve ter um ventilador.
- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve fornecer uma caixa de ar de separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os cabos de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor isolador deve ser facilmente acessível ao cliente com a placa já instalada.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam o tapete.

9.3 Verificações pós-instalação

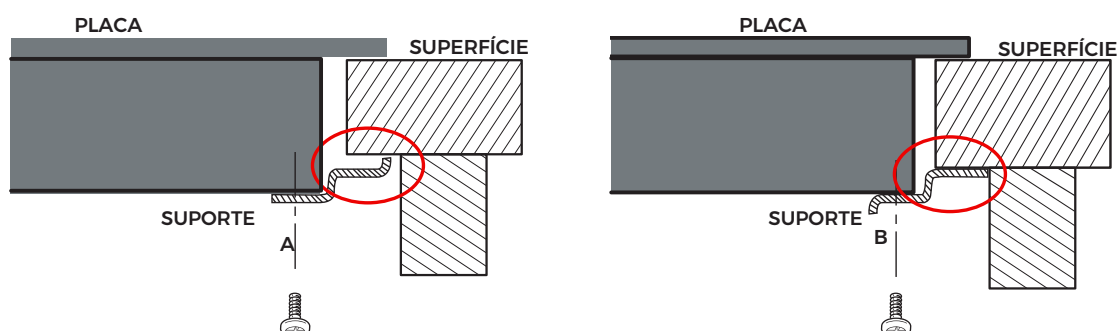
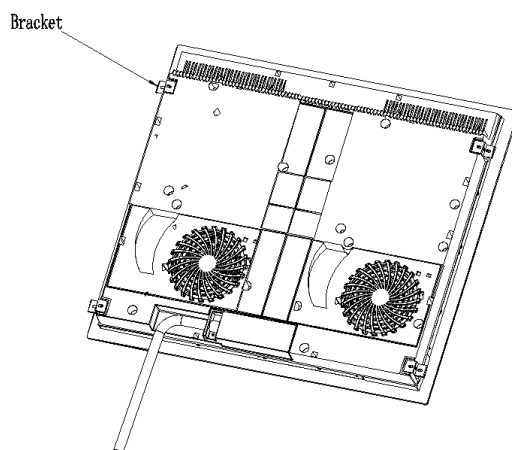
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo adequado de ar fresco do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa for instalada sobre gavetas ou sobre um armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica sob a base do tampo de trabalho.
- O cliente tem fácil acesso ao interruptor de isolamento.

9.4 Antes de fixar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da superfície de cozedura.

9.5 Ajuste da posição dos parafusos

Fixar a bancada à superfície de trabalho, aparafusando os 4 suportes na parte inferior da bancada (ver foto), após a instalação. Ajustar a posição do suporte de acordo com a espessura das diferentes superfícies de trabalho.



Os suportes não devem entrar em contacto com as superfícies interiores da superfície de trabalho após a instalação (ver foto).

9.6 Precauções

1. O conselho deve ser instalado por um técnico ou pessoal qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secadores de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa electrónica.
3. A placa deve ser instalada de modo a que a dissipação de calor seja óptima e que isso garanta uma melhoria da sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido por cima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.

9.7 Ligação da placa à rede de alimentação



Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal.

Antes de o ligar à rede eléctrica, verifique isso:

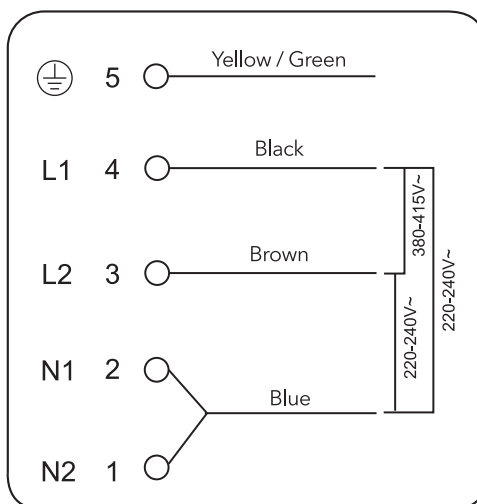
1. O sistema de cablagem interna é adequado para a corrente requerida pela placa de cozedura.
2. A voltagem corresponde ao valor indicado na placa de classificação.

3. As secções do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação.

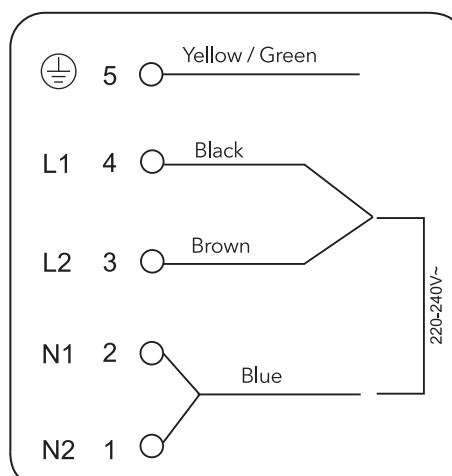
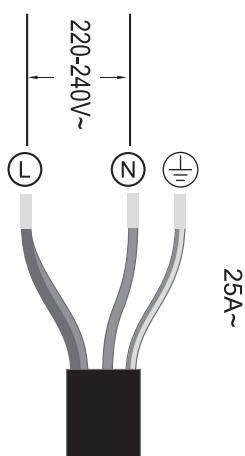
Não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação para ligar a placa à tomada principal, uma vez que podem causar sobreaquecimento. O cabo eléctrico não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.



Consultar um electricista para garantir que o sistema de cablagem interna é adequado e não perturbado. Se forem necessárias quaisquer alterações, estas só devem ser feitas por um electricista qualificado.



Se o número de incêndios na sua placa for inferior a 4, a máquina deve ser ligada directamente à fonte de alimentação com uma ligação de sistema monofásico, como se mostra abaixo.



- Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

 DISPOSIÇÃO: Não eliminar este produto como lixo municipal não separado. É necessário recolher estes resíduos separadamente para tratamento especial.	Com base na directiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores municipais habituais; têm de ser recolhidos separadamente a fim de optimizar a recuperação e reciclagem dos seus componentes e materiais constituintes e de reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente. O símbolo do caixote do lixo com uma cruz é marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha separada. O consumidor deve contactar a autoridade local ou o retalhista para obter informações sobre a correcta eliminação do seu aparelho.
--	---

Information for domestic electric hobs

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	/	EMIH280-3FL / EMIH280-3FWL	
Tipo de placa	/	Placa de cozedura (integr.)	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	/	3 Zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de aquecimento sólidas)	/	Zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozedura aquecida electricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos.	Ø	Zona 1: 16.0 Zona 2: 21.0 Zona 3: 29.0	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície utilizável por zona ou área de cozedura aquecida electricamente, arredondada para os 5 mm mais próximos.	L W		cm
Consumo de energia por zona de cozedura calculada por kg	EC _{electric cooking}	Zona 1: 188.5 Zona 2: 183.6 Zona 3: 177.1	Wh/kg
Consumo de energia da placa de aquecimento calculado por kg	EC _{electric hob}	183.1	Wh/kg

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Visítanos en:
www.easelectric.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones:

Scan for manual in other languages and further updates:

Manuel dans d'autres langues et mis à jour:

Manual em outras línguas e atualizações:



Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

EAS ELECTRIC SMART TECHNOLOGY S.L.

Pol. Ind. San Carlos, Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)-ESPAÑA

